EL TERRITORIO

POSADAS, (Mnes.) DOMINGO 2 DE JUNIO DE 1968

Suplemento Especial

el TE



EL COLONO WLADIMIRO HNATIUK LO PLANTO, COSECHO, ELABORO Y COMERCIALIZO, PERO EL MEJOR NEGOCIO REALIZO VENDIENDO LA SEMILLA EN LA ETAPA DEL AUGE DE LAS PLANTACIONES

Fue en la Modesta y Olvidada Colonia de Tres Capones Donde se Inicia el Cultivo del Té en el Nordeste

Escribe: HUMBERTO CAYON ECHAGUE.

A principios del año 1923 la muy modesta y casi perdida colonia de Tres Capones, villorrio ubicado a mitad de camino entre Azara y Concepción de la Sierra se aprestaba a recibir al sacerdote Tijon Hnatiuk, hermano de los vecinos Wladimiro y Manuel quienes desde 1910 poblaban el lugar dedicados a las actividades de la agricultura y el comercio. Llegó el viajero y entre las cosas que separó de su bagaje extrajo un paquete conteniendo semillas de té que entregó a su hermano mayor Wladimiro. El modesto regalo, esos pocos centenares de semillas cuyo origen no pudimos establecer fehacientemente puesto que en la familia de Hnatiuk no había acuerdo de si ellas fueron traídas de la zona tealera de Rusia o de Villa Rica por donde había pasado el viajero, tuvieron en el desarrollo económico del nordeste argentino una participación casi decisiva. Don Wladimiro las plantó y con el tiempo el pequeño vivero sirvió para proporcionar semillas al dueño de la chacra que formó el primer teal en escala económica de que se tiene noticias. Sus cuatro hectáreas y medias dieron excelente producción de hojitas a los cuatro años y ya en 1928 comienza a elaborar su «producción» empleando elementos y procedimientos rudimentarios.

Pero, por lo que desde acá, a la distancia ya lejana podemos entrever, Hnatiuk conocía los procedimientos del cultivo y la elaboración. El mismo nos contaba que en su tierra de nacimiento vió cultivar y elaborar el té. Había nacido el pionero del te en el nordeste argentino, en la pequeña villa de Brody provincia de Volenya, zona que en esa época pertenecía al reino de Austria. Pero el pequeño teal tenía reservada, para un futuro no lejano, una misión más trascendente. De sus pocos miles de plantas debían salir miles o centenares de miles de semillas para multiplicarse al infinito en plantaciones y teales en Corrientes y Misiones.

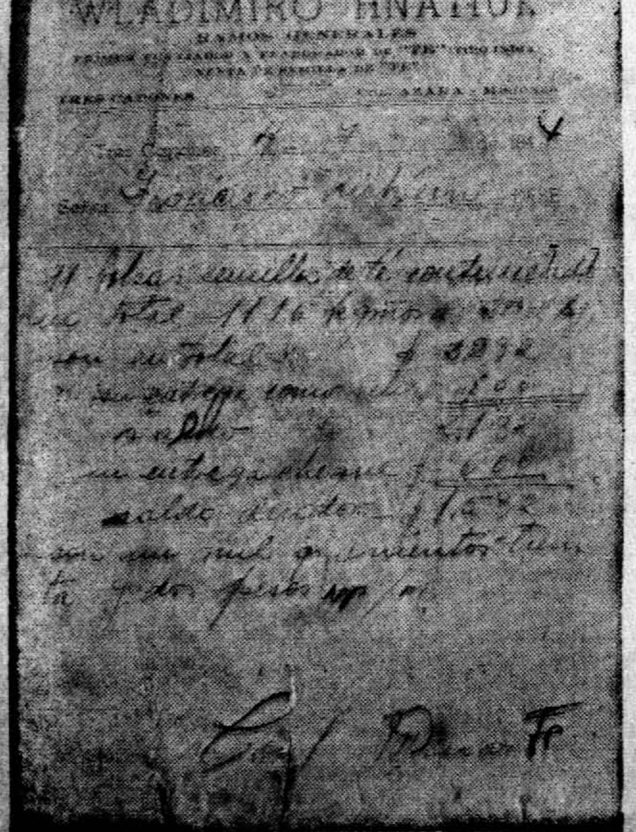
Esa es la verdad histórica.

Los Visionarios

El cultivo del té fue preconizado con mucho fundamento científico por varios estudiosos entre ellos los que le nominaríamos los tres grandes precursores de la agricultura subtropical en la región: el Dr. Moisés Bertoni, el científico Amado Bonpland y el naturalista don Antonio de Llamas. Ya en sus estudios, investigaciones y experiencias pueden apreciar y así lo citan en sus trabajos que el té podía ser uno de los renglones que nuestros agricultores debían tenerlo muy encuenta como fuente de recursos. Más tarde el Dr. Carlos Kemski entre 1934 y 1938 recomienda su cultivo en forma reiterada, aún en sus periódicas colaboraciones en EL TERRITORIO.

En el tercer decenio del siglo, entre 1923 y 1930 hay, entonces, cuatro pequeñas plantaciones las que dieron la pauta y evidencia de que era Misiones una tierra perfectamente apropiada para el cultivo del té. La primera de ellas la realiza Hnatiuk en Tres Capones, y las tres restantes se efectúan, y simultáneamente talvez con diferencia de pocos meses en la Chacra Experimental de Loreto, del Ministerio de Agricultura de la Nación cuyo director, en ese entonces es el ingeniero Arturo Mutinelli, en el Establecimiento La Merced, en Playadito, por el experto en arboricultura don Alberto Cavanch y en Puerto Bemberg hoy Puerto Libertad por don Ernesto Addor con el apoyo y aliciente de los propietarios de ese

Pasa a Pág. 3, 5ª columna


WLADIMIRO HNATIUK

RAMOS GENERALES

TRES CAPONES — AZARA - MISIONES

BIGNONE HERMANOS & Cía

EXPORTADORES - REPRESENTANTES

VIAMONTE 2802 - U. T. 49. Pasco 815.

Buenos Aires, 24 de febrero de

Señor
WLADIMIRO HNATIUK
Tres Capones- Misiones
Azara

Muy señor nuestro.

En nuestro poder su muy atta. fecha 13 del corr. así como la Muestra de Té de su producción que se ha servido enviarnos.

Como en nuestra anterior le manifestamos, n/- firma es importadora de Tés de Inglaterra, con nuestra acreditada Marca "NECTAR", cuya venta en esta plaza es muy importante y como mucho nos interesaba conocer la calidad del que Vd. produce, que es realmente buena, hubiéramos podido ser de Vd. buenos compradores siempre que sus precios estuvieran en condiciones de ventaja con el de importación

Por la cotización que Vd. nos transmite de $ 4.50 m/n. el Kilo, que es muchísimo más elevada que el que importamos, no nos resulta, de manera pues que si a Vd. le fuera posible reducir dicho precio al de $ 3.- m/n. el Kilo, puesto en Buenos Aires, podríamos ser compradores continuos de partidas en cantidades de 300 a 400 Kilos a la vez, con tendencias a ser aumentadas frecuentemente.

El precio de $ 3.- m/n. el Kilo que mencionamos, sería exactamente el mismo que nos resulta importándolo de Europa, pero como nos interesa en parte propender al impulso de la producción de nuestro País, mucho nos agradará conocer su opinión sobre el particular y si a este precio podría Vd. iniciar operaciones con n/- firma. El pago de n/s compras anticipamosle que sería al contado contra entrega de guía o carta de porte.

En espera de sus noticias y gratas noticias, saludamos a Vd. muy atte.

CENSO NACIONAL AGROPECUARIO
LEY 12343

PRESIDENTE

Julio Moriz [signature], saluda con su consideración más distinguida al Sr. Corresponsal D. Wladimiro Hnatiuk y le es grato enviarle adjunto un diploma de honor, firmado por el Sr. Ministro de Agricultura, Dr. Miguel A. Cárcano, en reconocimiento de los servicios prestados como informante honorario durante 10 años.

Con tal motivo, se complace en quedar a sus gratas órdenes.-

Buenos Aires, octubre 27 de 1939

Sr. Wladimiro Hnatiuk,
Tres Capones,
MISIONES.-

Ya en 1929 una Empresa Inglesa Pudo ser la Gran Pionera de los Cultivos de Té, en Gran Escala, en el Nordeste

DESDE LONDRES LLEGARON LA DESCONFIANZA Y PESIMISMO EN EL EXITO DE LA EMPRESA — SE TUVO MIEDO AL ASIA.

Escribe para EL TERRITORIO **HUMBERTO CAYON ECHAGÜE**

Corrían los años 1925 y 1926. El caballero ingles don Carlos Gunther, como presidente del directorio de la importante y prestigiosa empresa Compañía Liebig Extract of Meat Limited con sede en Londres, que ya poseía en el litoral argentino numerosas estancias con enormes superficies, las que se extendían desde los médanos entrerrianos a las tierras rojas del nordeste correntino, se preocupaba, con todo acierto, por hallar la mejor forma de utilizar con cultivos exóticos y, subtropicales los suelos que tenían características muy apropiados de sus estancias cercanas a Misiones. También preocupaba a Mr. Gunther hallar formas prácticas que pudieran ayudar efectivamente a los colonos que estaban comenzando a poblar las tierras de la flamante Colonia Liebig que la empresa había puesto en marcha, hacia poco tiempo y a cuyos pobladores deseaba dar la ayuda técnica necesaria para su mejor desenvolvimiento.

UN EXPERTO LLEGA A LA MERCED

El presidente de la Liebig que había andado buscando un experto en cuestiones agrícolas logró contratar los servicios del joven arboricultor y horticultor Alberto Cavanagh quien a mediados de 1926 viajó a La Merced.

Sus títulos eran muy interesantes pues había estudiado y graduado en una escuela sostenida por el Jardín Botánico de Londres para realizar trabajos de adiestramiento y aumento de conocimientos en importantes centros forestales de Italia, donde formó importantes plantaciones en San Remo.

Tan pronto Cavanagh se «aclimató» en La Merced y se puso en contacto con los colonos de la incipiente colonia que organizaba la propia Compañía Liebig con colonos alemanes de estimable nivel cultural y competencia agrícola comenzó a estudiar las posibilidades que el suelo y clima de playadito ofrecían a sus planes. En sus informes a Gunther señaló entonces las excelentes perspectivas para el tung y el té. A principios de 1928 el presidente de la Liebig le envió las semillas solicitadas: eran dos kilogramos de té de India y dos de tung (aleurditis fordi). Las semillas de té que pertenecían a la variedad «Radems Betjan» de Assam, de hoja grande llegaron brotadas. Cavanagh las plantó inmediatamente y pronto vió surgir el fruto de sus sueños. El té prosperaba rápidamente. Los informes que envía a Londres son redactados en términos de gran entusiasmo y euforia. El presidente de la empresa visita La Merced en 1931 y queda impresionado por el excelente desarrollo de las semillas enviadas en 1928. En verdad encontró plantas de excelente desarrollo. Prometió a Cavanagh hacer gestiones ante el directorio para que le apruebe un plan, que tenía en la imaginación, de plantar mil hectáreas con té y otras mil con tung, pues consideraba que las tierras de ese establecimiento no ofrecían perspectivas para la ganadería por sus pastos que eran magros.

Los Programas Quedan Frustrados

Era tal el entusiasmo de Gunther respecto de las grandes posibilidades de La Merced en materia de cultivos subtropicales y exóticos que una de sus primeras medidas fue enviar desde Inglaterra un secadero de té, adecuado para realizar la elaboración de yerba. Para ello mandó a un ingeniero industrial de apellido Reed quien estudió detenidamente la factibilidad de la idea de Gunther y, ya efectuadas las reformas en los mismos talleres de la empresa Marshall de Gran Bretaña, el secadero llegó en 1929 a La Merced y una vez instalado comenzó a secar yerba. El resultado fué extraordinario pues la yerba secada era pareja, con un excelente control del calor y muy buena calidad.

Cuando Gunther se enteró que los cultivos experimentales de té y tung —se debe a La Merced el mérito de ser el primer establecimiento argentino que plantó tung de China en nuestro país— regresó, en 1931 de su viaje a Playadito con desbordante entusiasmo. Pero desgraciadamente fallece a fines de ese año y sus planes fueron definitivamente enterrados puesto que el resto de los miembros del directorio fue dominado por el temor del fracaso pensando que jamás los argentinos tendríamos oportunidad de poder vender nuestro té en los grandes y exigentes mercados ya que India, Ceylán y algunos países africanos que en aquellos años ya cultivaban té con la ayuda financiera y técnica de los propios ingleses.

Cavanagh Conoce a Hnatiuk

Un buen día nos cuenta don Alberto Cavanagh, el experto de la Cía Liebig me informó don Federico Finch el hombre que más hizo en la región por implantar la cría del ganado Cebú que en tres Capones un colono polaco tenía un interesante cultivo de té. Antes de finalizar el año 1927 fué a verlo a don Vladimir Hnatiuk, que así se llamaba el colono poseedor de 4 hectáreas de té. Me contó entonces el señor Hnatiuk que tenía esa plantación desde el año 1923 y que la semilla se la trajo un hermano suyo sacerdote, desde Ucrania. También, agregó el colono, planté semillas traídas desde Villa Rica. Ya en ese año 1937 Hnatiuk, comenzaba a elaborar y me ofreció una taza de la infusión de bastante calidad pues el té que me dió a tomar tenía, según recuerdo, un color muy aceptable, cierto aroma y un buen gusto a té. Hnatiuk me explicó, prosigue don Alberto, que secaba el té con elementos muy primitivos, utilizando el horno para elaborar pan.



SEÑOR ALBERTO CAVANAGH

Otros Recuerdos

Don Alberto Cavanagh, con algún signo de melancolía nos dice, por último, cuando lo visitamos en su alegre vivienda de Apóstoles donde con su esposa estan gozando el merecido descanso, más dedicados a cultivar flores, después de casi 40 años de lucha, que sus plantaciones de té, ya muy crecidas, sirvieron para que otros emprendedores hombres de empresa como el señor Kunhlein, don Gabriel Pech y don Víctor Navajas Centeno realizarán sus viveros con semillas adquiridas a La Merced y obtenidas de las excelentes plantaciones realizadas con aquellos dos kilogramos de semillas que en 1929 le enviara el presidente de la Liebig señor Gunther.

Fue en la Modesta...

Viene de Pág. 2, 7ª columna

establecimiento señores Otto y Federico Bemberg.

Lo Realmente Cierto

Queda ya registrado que don Wladimiro Hnatiuk recibe, en 1923 traídas por su hermano Tijon, un paquete con semillas de té que inmediatamente las planta. Entre ese año y 1929 logra tener en su chacra de Tres Capones unas 4 y medias hectáreas de té con excelente desarrollo, lo que elogia el experto ingles Alberto Cavanagh cuando en 1939 visita a chacra de Hnatiuk y toma la infusión que el dueño de casa le ofrece.

Cronológicamente, en la investigación que hemos cumplido para realizar esta nota anotamos algunos episodios que pueden muy bien formar el interesante «curriculum» del verdadero pionero del té en el nordeste don Wladimiro Hnatiuk. Como decimos, son los ingleses Federico Finch y Alberto Cavanagh quienes constatan la plantación de Tres Capones en 1929 sosteniendo el último de los nombrados que «el cultivo tenían, en ese año, unos 5 o seis años de existencia». En 1932 el Departamento de Bromatología del Ministerio de Agricultura de la Nación suscribe la certificación del análisis efectuado, del té de Hnatiuk, señalando que sus condiciones y carácter organolépticos son «normales». En el año 1937 el entonces Ministro de Agricultura de la Nación Dr. Miguel Angel Cárcano le envía, firmado de puño y letra, un Diploma de Honor» por sus relevantes méritos como productor de Té en Misiones y por el valor de Diez Años de informaciones sobre dicho cultivo». Dicho diploma tiene fecha 27 de Octubre 1927. Entre los años 1936 y 1937 Hnatiuk realiza gestiones para que el Registro Nacional de Marcas registre la de su propio té «W—H» obteniendo como resultado de tal gestión el documento respectivo el que aún es guardado por sus hijos. En 1939 el gobernador don Luis Romaña elogia en conceptuosa nota sus tareas en favor del cultivo y elaboración del té en comiando la calidad del producto elaborado en Tres Capones. Desde 1940 a 1947 son incontables los colonos de Misiones, entre ellos don Francisco Kunlhein, Cornelio Swier, etc y establecimientos experimentales de ministerios de agricultura, tanto de la Nación como de provincia que adquierenle semillas.

En 1944 Hnatiuk tiene dos grandes satisfacciones: Envía a San Juan 5 kilogramos de su té, en ayuda de los perjudicados por el sismo y exhibe su producto en la Primera Muestra de Trabajo Regional de Misiones, en cajitas excelentemente presentadas con su propia marca por lo que recibe sendos diplomas de honor. En marzo de 1947 vende al Ministerio de Agricultura de la Nación 800 kilogramos de semillas que las recibe el inolvidable consejero de los agrarios de Misiones don Manuel Golpe y Cora. Y, finalmente, hemos tenido a la vista una extensa carta de la firma comercial y exportadora de la capital federal Bignone Hnos la que en 1940 no acepta el precio de 4.80 el kg. de té que le solicitara Hnatiuk ofreciendole 3 pesos, señalándole que ese precio es el que pagan, en Buenos Aires, por el té importado. Al referirse a la calidad del producto ofrecido, la firma Bignoni Hnos seña la que es **muy Buena.**

El Pionero

Era don Wladimiro un hombre cordial y hospitalario. De extrema sencillez y modestia, sabía recibir a sus visitantes con alegría y le mostraba cuáto sabía y cuánta experiencia había reunido con su trabajo. Padre de varios hijos, supo formarlos en la escuela del trabajo y las virtudes morales que el jefe del hogar demostró poseer en los 50 años de permanencia en nuestra tierra.

Falleció en 1960 y aún sigue, esperando que le tributemos este homenaje de reconocimiento que ahora le dedica EL TERRITORIO y, seguramente, también le ofrecerán quienes son capaces de valorar sus méritos como el primer plantador de té en el nordeste argentino.

DOCUMENTOS QUE RECONOCEN A W. HNATIUK SUS INCUESTIONABLES MERITOS DE PIONERO.

MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA NACION

Dirección de Agricultura

Buenos Aires, [illegible] de 194[illegible].-

[illegible]

Señor

Wladimiro Hnatiuk

Tres Capones

Misiones

Tengo el agrado de dirigirme a Vd. con el siguiente objeto: Cultivo del Té

Interesada la Dirección a mi cargo en la [illegible] ficación y perfeccionamiento del cultivo del té en ese Territorio, desearía contar con su colaboración en la citada iniciativa.-

A tal efecto ruégole, quiera facilitar los datos que se indican a continuación:

1°) Cantidad de té que [illegible] últimamente.

2°) Precios obtenidos.

3°) Nombre y dirección del comprador o compradores.

A fin de apreciar la calidad del producto [illegible] sería el envío de una pequeña muestra de té elaborado.-

Saludo a Vd. muy atte.

Ing° Agr° [illegible]
Subdirector de Agricultura

INSTITUTO EXPERIMENTAL DE INVESTIGACION
Y FOMENTO AGRICOLA - GANADERO
SANTA FE

Santa Felicia, [illegible] 16 de 194[illegible].-

Señor

Wladimiro Hnatiuk

Tres Capones- Misiones.

Agradeceré a Vd. se sirva enviarme un kilo de semillas de Te de China. Como no me ha sido posible enviar el importe por medio de Giro postal debido a que su dirección no figura en la Guia de Correos con oficina o estafeta de correos, adjunto dos pesos m/n. en efectivo y 20 centavos m/n. en estampillas, ($ 2,20 m/n) importe correspondiente a un kilo de semillas mas $ 0,20 para su remisión por encomienda" Producto de Granja".

Saludo a Vd. muy atte.

José A. Martí
Encargado Vivero Forestal Santa Felicia
Ogilvie F.C.S.F.
Pcia. de Santa Fé.

Vivero Forestal
Santa Felicia

Gobernador de Misiones
Luis Romaña

saluda muy atentamente al Sr. Wladimiro Hnatiuk, acusando recibo de su carta del 30 de agosto ppd. y le agradece el envío de una encomienda conteniendo té de su elaboración.

POSADAS, 1 de septiembre de 1939.







La primera máquina para enrular té la fabrica don León en 1945 para don Gabriel Pech, con quien debió estudiar el problema largas horas durante días y meses. Trabajó muy bien aunque con poco rendimiento. Ninguno de los dos conoció una máquina como la que deseaban fabricar y la fabricaron...

Aparece en el grabado don León Spaciuk (pantalones largos con tirantes) acompañando a un numeroso grupo de oficiales de la Unidad Militar de Apóstoles que visitaron su taller para verificar el nivel técnico del mismo. Spaciuk le muestra una moderna sierra eléctrica para cortar maderas a diversos espesores construido para una empresa de Formosa.

En los Talleres de Spaciuk, en Apóstoles, Fueron Desarrollados y Fabricados Muchos y Utiles Elementos Para los Cultivos del Té en Misiones

La Industria Metalúrgica de Misiones en el Desarrollo de la Economía Tealera de la Región

Don León Spaciuk llegó al país y a nuestras tierras rojas 67 años atrás, venía desde lejos, desde las campiñas Galitzianas, región europea situada al norte de los Cárpatos, que, cuando nació nuestro personaje pertenecía a Austria y hoy a Polonia. Su arribo se registra en 1901.

Reconoce con nobleza que junto a don Juan Szychowski aprendió mucho de lo que sabe y de lo que lo ayudó a afrontar la vida y a prosperar en sus empresas que fueron, casi todas, alrededor de sus envidiables conocimientos en la artesanía de la metalúrgica. Ya en 1918 don León posee en Apóstoles su propio taller. En él construía carros y sencillos implementos agrícolas. Con el correr de los años su empresa se fue desarrollando en forma tal que no quedó un solo establecimiento yerbatero —dedicado a la producción como a la elaboración y molienda—, o bien arrocero y los de otras actividades vinculadas a los trabajos de la tierra y la industria lugareña que no acudiera a don León Spaciuk en busca de soluciones para sus problemas mecánicos. Era muy difícil que Spaciuk no resolviera esos problemas por difíciles que fuesen.

Escribe: Humberto Cayon Echagüe Para EL TERRITORIO

OTRA ETAPA: Fabricación

Don León no sabe, exactament cuando comenzó a fabricarse maquinarias de mayor envergadura. Fabricar arados, elementos para secaderos de yerba, etc, era para él, ya conocido y apreciado artesano convertido en industrial, una actividad rutinaria, pero años después cuando las actividades arroceras se intensificaron en la zona sus talleres debieron desarmar y armar bombas de gran capacidad, tractores de todo tipo, elementos a los que no solamente se limitaba a sacarle las piezas inutilizadas sino que las colocaba nuevas de su personal fabricación resolviendo los problemas de escazez y falta de repuestos, sobre todo durante los años duros de la guerra, entre 1939 y 1948. Entonces en sus talleres debieron construirse las piezas que faltaban a fin de que esos tractores, motores y aún automotores pudieran seguir prestando su ayuda a los hombres de tra[bajo]. Y en los talleres de Spaciuk, en Apóstoles, mediante la gran capacidad y el talento de su propietario y principal directivo, se fabricaban importantes piezas y se construían maquinarias de volúmen y calidad.

AL SERVICIO DEL TE

— Fué don Gabriel Pech quien me trajo los primeros dolores de cabeza en materia de fabricación de elementos para el secadero, muy primitivo por cierto, que intentaba construir en su establecimiento de San Carlo, nos dice don León.

— Era allá por el año 1945 prosigue nuestro entrevistado con quien hablamos en su propio taller, sorteando industrial y periodista, hierros trabajados, maquinarias a medio construir, grandes carrocerías para colectivos, diversidad de materiales. Venía entonces don Gabriel con sus dibujos realizados mediante la ayuda del Tesoro de la Juventud de donde copiaba las formas exteriores de lo que deseaba que le fabricáramos pero discutiendo con nosotros el contenido interior. — En verdad, personalmente solo acepté e intervine en la construcción de algunos elementos para la elaboración pero nunca me atrajo esa tarea porque todos mis empeños y esfuerzos estaban destinados a construir elementos que ayudaran, en la mejor forma posible, a los cultivadores. Talvez cediendo a esta determinación mía nos sigue diciendo don León me he empeñado en producir elementos que ayudarán al trabajo de nuestros yerbateros, arroceros y, desde 1945 en adelante, a los tealeros.

Recuerdo que cediendo al pedido de don Gabriel, extraordinario pionero del té, trabajamos muchos meses para construir una enruladora que el señor Pech, había ideado como resultado de sus lecturas, sus estudios y su propio talento creador. Naturalmente, procure ayudarlo con mis propias ideas. Allá por el año 1947 estuvo lista la enruladora. Antes, en Posadas según mis noticias, ya se habían fabricado otras en talleres especializados.

Elementos Para Los Cultivos, antes Que Para la Elaboración

— Aquella enruladora que Pech nos encargó dice el industrial Spaciuk tenía un metro de diámetro y su mecanismo interior fue ideado por Pech y quien les habla.

Imaginamos, ambos, lo que debía tener adentro el gran cilindro. Y, felizmente, no estuvimos muy mal encaminados. Ante el asombro de ambos la enruladora cumplió el cometido esperado. Enruló, si bien el rendimiento de ésta primera máquina ideada y construida por lugareños no era el más óptimo. Porque a decir verdad ni Pech ni yo sabíamos lo que era una enruladora para té.

— En los años subsiguientes mis talleres fueron construyendo todo tipo de elementos, principalmente para ayudar a los cultivadores, si bien realizamos también algunos elementos para los elaboradores, aunque estos eran producidos a título de colaboración, solamente para sacarlos de apuros. Hemos construido podadoras, holladoras poceadoras que, aplicados a un tractor trabajaron eficientemente. Recuerdo — sigue diciendo Spaciuk — que allá por 1950 o 1951 los muchachos Navajas Artaza me encomendaron remodelar o perfeccionar una holladora que habían adquirido a una importante empresa industrial.

Lo hicimos y recuerdo que al comprobar su buen rendimiento se ahorraron, usando aquella poceadora, diez holladora,, diez tractoristas y diez dolores de cabeza, porque la poceadora ya refeccionada, aplicada según mis recuerdos a un viejo tractor Fergusson tenía ya un nuevo sistema de operación y realizaba de 60 a 80 pozos por hora en forma muy regular. También hemos fabricado y perfeccionado, con el tiempo, una zurcadora que fué de verdadera utilidad para nuestros agricultores. En materia de podadoras nuestro taller trabajo afanosa y ambiciosamente. Hemos desarrollado varios modelos y, finalmente los colonos nos aprobaron dos modelos: una manual y otra para aplicarse a tractor. Actualmente son decenas o centenares los tealeros que usan nuestras podadoras. Con nuestras holladoras o poceadoras se han realizado millones de pozos.

Ahora estamos empeñados en desarrollar y perfeccionar una cosechadora en la que tenemos infinita fé, nos dice don León, hombre que lleva 50 años colaborando con nuestros hombres del agro para que sus tareas en la tierra sean más llevaderas y técnicamente más económicas.



Don León, allá por el año 1956 fabricó una cepilladora completamente automática que funcionó con exactitud y precisión. En la gráfica está con su viejo maestro y gran amigo don Juan Szychowski otro ingeniero industrial autodidacta como él. En medio de los dos está la hija política de Spaciuk, Ana María.

En 1928 se Plantaron en Puerto Bemberg las Primeras Hectáreas de Té

Bien se sabe —y este aserto no es una fantasía del redactor— que los señores Otto y Federico Bemberg tenían por el establecimiento que en el Alto Paraná fundaran entre 1924 y 1925 una incuestionable e indisimulada atracción y simpatía. Muchos son los fundamentos en que podríamos asentar esta afirmación. Por ejemplo, de los muchos establecimientos que en nuestro país organizaron e hicieron prosperar con su talento de empresarios de extraordinaria capacidad organizativa solamente el del Alto Paraná llevaba el apellido de ellos: Puerto Bemberg. Además, desde la fundación de lo que llegó a ser el emporio agro-industrial más importante de Misiones y hasta que un régimen de triste recordación para los argentinos lo destrozó sin ninguna consideración a su extraordinaria relevancia como fuente de trabajo y centro experimental de nuevos cultivos y posibilidades de nuevos rubros para la economía agrícola de Misiones los señores Bemberg no escatimaron esfuerzos ni supieron restringir sus inversiones para que el puerto y centro de trabajo y producción que llevó su apellido tuviera un ritmo de gran desarrollo y ocupara invariablemente un lugar preponderante no solamente en el antiguo territorio de Misiones, sino en el interior del país.

Los señores Bemberg tuvieron el acierto de confiar la dirección técnica de su establecimiento del Alto Paraná a dos técnicos de grandes calidades. Primeramente fue don Pablo Allaín y luego a don Ernesto Addor. Fueron estos técnicos quienes llevaron adelante las grandes directivas de los Bemberg que no disimulaban sus sueños e intenciones de hacer de Puerto Bemberg el más importante emporio de trabajo de Misiones. Entre 1925 y 1943 —cuando la tiranía comenzó a hostilizarlos para luego, pocos años más tarde, lograr destruir todas las progresistas realizaciones de estos empresarios— se plantan en aquel establecimiento 1.250 hectáreas de yerba, 400 hectáreas de tung, unas 500 hectáreas de pino brasileño, más de 300 hectáreas de citrus además de otros cultivos en extensiones y superficies menores, entre los cuales debemos anotar 4 hectáreas de té, que era un experimento.

En 1938 el señor Addor encomienda a su colaborador Emilio Siesgrist que busque y adquiera en Villa Rica (Paraguay) algunos kilogramos de semilla de té. Siesgrist consigue dos kilogramos de la variedad Assan y dos, de la variedad japonesa en la chacra del colono Werner Siebol, quien al correr del tiempo sería un fuerte vendedor de semillas a los demás plantadores misionenses.

Las primeras semillas fueron plantadas en Puerto Bemberg ese mismo año, y entre 1941-42 el señor Addor multiplica el cultivo inicial que quedan transformados en cuatro hectáreas que, finalmente, fue la plantación de té en Bemberg.

Recuerda hoy mismo, el ya citado Siesgrist que don Ernesto Addor atendió personalmente la plantación, su desarrollo, etc. En 1943, a pedido de la administración central, de Buenos Aires, comenzó a elaborar té, realizando dicha tarea con elementos primitivos, aunque consiguiendo un buen producto que pronto gustó a los señores Bemberg y el personal superior de la empresa que repetían constantemente pedidos. Llegó entonces a reconocérsele al señor Addor conocimientos estimables en materia de té.

Cuando el ministro de Agricultura de la Nación, doctor Miguel Angel Cárcano y su esposa llegaron a Misiones, en 1936, para poner en vigencia la ley 12.236 que reglaría la producción y comercio de la yerba mate, visitó Puerto Bemberg y tomó el té que se elaboraba ya en el establecimiento elogiándolo con entusiasmo.

LOS ORIGENES DEL TE EN LA ZONA DE OBERA

FUED CHEMES corresponsal de EL TERRITORIO en Oberá.

TIENE DON FRANCISCO KUNHLEIN LOS INDISCUTIBLES MERITOS DEL PROMOTOR DE CULTIVOS EN GRAN ESCALA — UN NIETO DE LEON TOLSTOI TRABAJA PARA LA ECONOMIA TEALERA DE MISIONES — EL TESON CON QUE EL SUIZO EMILIO FLURY PROMOVIO EL CULTIVO Y ENSEÑO SU TECNICA — EL DR. ISSACOVICH Y EL TE, LOS JAPONESES DE OBERA Y SU DEDICACION AL TE.

N. de la D.: — Nuestro Corresposal en Oberá Fued Chemes viene cumpliendo, como representante periodístico de nuestro diario en la importante región que tiene a la citada ciudad como eje, una labor muy relevante. En esta tarea de investigar con seriedad los hitos iniciales del te en la zona, tanto en materia de cultivos como de elaboración ha logrado las verificaciones personales que seguramente hallarian nuestros lectores las que tienen real veracidad y están avaladas por la solvencia periodística de Chemes de la que viene dando pruebas inequívocas.

La Reorganización de la Cooperativa y la Obra del Dr. C. Issacovich

Corria el año 1938 y cada día que pasaba en Oberá se sentía inequívocamente, que la gran mayoría de los colonos deseaba vivamente que la Cooperativa Agrícola pudiera ser reorganizada. Y así ocurrió a mediados de ese año. Los antiguos socios de la entidad señores Basilio Lutz Daran, Kleiven, Blasig, Caballero, Yansik, acompañados de unos 20 colonos más, estuvieron presentes en la asamblea de reorganización a la que concurrieron el agrónomo regional de Misiones Ingeniero Alfredo Rodríguez, el joven periodista de EL TERRITORIO Humberto Pérez —quien desde ese día no se alejaría del cooperativismo de Misiones al que hasta hoy le presta todo su apoyo— y el Dr. Constantino Issacovich, médico que recién se instalaba en Oberá no para seguir trabajando en su profesión como lo hiciera durante muchos años en Santo Pipó si no para dedicarse a la noble labor de agricultor y viverista, actividades de las que poseía más teoría y sueños que práctica.

El Dr. Issacovich fue elegido presidente y don Norberto Daran secretario. Desde ese momento la entidad reiniciaba su marcha progresista la cual no tuvo un solo paréntesis hasta los días presentes.

Dos preocupaciones movieron el entusiasmo y el apasionado interés de Issacovich; ayudar a los colonos tabacaleros a emerger del pozo económico en que vivían -80 ctvs. los diez kilogramos de tabaco, categoría pito, 1 peso, los diez kilos del bueno y 1.20 la arroba de la llamada categoría doble). La otra aspiración del flamante presidente —el que luego sería reelegido durante varios ejercicios— era conseguir nuevos cultivos para dar a los colonos y a los jóvenes nuevas oportunidades de trabajo y mejores beneficios en la explotación de sus chacras.

Incontables fueron las gestiones del activo y vehemente cooperativista como lo fue el Dr. Issacovich durante los últimos años de su existencia, en que abrazó ese ideal con calor humano y pasión de iluminado. Recorrió los caminos de Misiones en busca de ideas y consejos, entrevistó a técnicos y funcionarios, escribió largos artículos periodísticos, gestionó la visita de ministros y llegó hasta la misma presidencia de la Nación donde fuimos testigos de una emocionante entrevista con el presidente Castillo. Corría el año 1942.

Pero donde puso Issacovich todo su caudal de entusiasmos y su pasión creadora fue en su gestión en favor de los cultivos de té.

Los documentos y la versión de los testigos —y lo que algunos protagonistas declaran hoy en sus recuerdos— no aclaran bien si los dos primeros grandes viveros, en escala económica, hechos, uno de ellos en Campo Viera por don Francisco Kunhlein y el otro en Leandro N. Alem por Cornelio Swier surgieron por recomendación e insistencia de Issacovich, aunque en las actas de las reuniones del consejo de la Cooperativa surge algo de eso. Pero los gerentes del Banco de la Nación, de Oberá, señores Sangiacomo y Bedecarratz han manifestado muchas veces que sus gestiones ante la Casa Central fueron hechas por la presión que les hizo en su tiempo el soñador presidente de la Cooperativa Dr. Issacovich y el señor Tarabanoff, técnico de la Estación Experimental de Loreto da a aquel mucho de los méritos de haber sido uno de los más entusiastas y vehementes protagonistas de la gran epopeya del té en los alrededores de Oberá.

El Aporte de Don Francisco Kunhlein

Indagando sobre los orígenes de las plantaciones de té en la zona de Oberá, hay que señalar a Don Francisco Kunhlein, no sólo como el primer plantador en escala sino como el que propagandista de estas plantaciones que con su fe en los cultivos y más tarde en la industria, y su conocimiento de los hombres permitió se constituyera no sólo en la zona sino en Misiones como uno de los productos básicos de la economía provincial y asimismo nacional, al ser fuente de divisas.

La labor que demandó, este cultivo fue ardua al comienzo, ya que todo debía hacerse en forma empírica e individual incluso la investigación para tener éxito en los cultivos, a pesar de las experiencias y técnicas conque se podía contar de otros paises y aún de algunos realizados en Misiones. Pero esos estudios y experiencias técnicas demoraron mucho en llegar a nuestro ex-territorio.

Para señalar los méritos de cada uno, nada mejor que recurrir a quienes actuaron y actúan en este ramo de la economía agraria misionera y así hemos entrevistado a diversas personas que han seguido desde sus orígenes el proceso tealero zonal.

Erich Blasig
Un Colono Tesonero

Radicado en el mismo lugar donde comenzó su labor agraria, en Campo Ramón, nos atiende con su esposa, con la habitual gentileza del europeo, acostumbrado a la vida de relación que sin embargo supo soportar el aislamiento de las chacras de Misiones, tristes como las que más, buscando porvenir para si, para los hijos y llevando progreso, allí donde la mente y su mano de agricultor inteligente encontró tierra ávida de laboreo humano.

Desde 1925 don Erick vio desde su chacra, el avanzar sacrificado pero seguro del colono. Con respecto al té, destaca que a su juicio y según sus conocimientos, el colono Swier fue uno de los primeros plantadores de té en la provincia, en la zona de Alem, trayendo la semilla de Villa Rica, Paraguay Luego señala que don Francisco Kunhlein asimismo trajo semillas de Paraguay, realizando viveros con ellas y constituyéndose en los pioneros de esta plantación. Agrega que el doctor Kemski hizo las primeras plantaciones experimentales, en la zona de O.V. Andrade donde tenía una chacra experimental con ayuda del ministerio de Agricultura.

El señor Blasig destaca que la propaganda que el señor Francisco Kunlhein hizo en su época, con los viveros, de los cuales regalaba mudas facilitó que otros plantaran el té en la zona de Campo Viera y asimismo Campo Ramón, labor durante la casi unánime desconfianza de muchos colonos, acostumbrados a considerar como insustituible en calidad y gusto para el consumidor, tanto extranjero como del país, el té de origen asiático o africano.

Posee nuestro entrevistado 23 hectáreas de té y elabora el té con secadero propio y maquinarias fabricadas en la zona por la firma Gontek de Oberá. Su tipo de elaboración es el ortodoxo con enruladoras a diferencia del método moderno que tienen otras firmas. Considera que los precios son relativamente buenos en base a la calidad y que hay un destacable mejoramiento progresivo en ella.

El señor Blasig finaliza señalando que la industria del té, se debe en elevado por ciento de méritos al fundador de ITA, que supo tener fe en el propio esfuerzo y confianza de los hombres de Misiones.

Don Juan Joerg
Plantador y Elaborador

Entrevistar a Don Juan Joerg, en relación al té, es hablar de un hombre múltiple que en su vida abarcó dentro de sus posibilidades humanas, todo aquello que trajera progreso a Oberá y por lo mismo a sus pobladores.

De sus recuerdos remotos, deduce que la primera plantación experimental existió en Loreto y su director era el ingeniero Agrónomo Arturo Mutinelli, quien distribuyó un folleto sobre las experienicas con té en la chacra experimental de Santa Ana. Considera don Juan que esas plantaciones fueron realizadas entre 1916 a 1918. El autor del librito fue el ingeniero ruso Tabaranoff, recordando el señor Joerg que en aquellos años se sabía que el ministerio del ramo en la Nación había contratado al mismo como técnico para la elaboración del té. Entre sus títulos figuraba "detalles del desarrollo, proceso de elaboración, precio de costo y venta".

Siguiendo el hilo de sus recuerdos ya al año 1927 señalando que sabe que en el mismo se hicieron plantaciones de algunas hectáreas de té por los señores Bemberg en el lugar del mismo nombre como asimismo en Santo Pipó por los agricultores suizos Gesner y Bugnion. Igualmente plantó té el francés Freury quien trajo semillas del Paraguay invitando a plantar a la Cooperativa Agricola Oberá y al señor Kunhlein quien aceptó y forma el vivero de 2 hectáreas. El Banco de la Nación actuó en la promoción de este cultivo dando créditos para plantar, empezando de este modo, los colonos de Campo Viera especialmente, a hacerlo, contando además de los créditos con las facilidades con que vendía las mudas por parte del dueño de la actual ITA y asimismo sus consejos.

Cuando el señor Kunhlein ya elaboraba té, el señor Joerg entrevistó al ingeniero agrónomo Arturo Mutinelli, a quien interiorizó de ello. El mismo, le entregó en esa ocasión el folleto de Tarabanoff, señalándole que la mano de obra de recolección del té era cara y se obtenía a veces escasamente de 7 a 10 kilos de té diarios lo que hacía antieconómica la explotación.

Al expresarle Joerg que Kunhlein lograba hasta 50 kilos diarios, el ingeniero agrónomo Mutinelli quedó sorprendido, fue al establecimiento de Kunhlein, quien por la tarde largó gente a cosechar logrando en **4 horas, un promedio de 26** kilos por cosechero. Allí se vio que la plantación ofrecia una recolección económica por el tamaño de las plantas. Lo que ocurría era que dejaban crecer el té como la planta de yerba en tamaño y le obrero para recoger hojas o brotes debia hacerlo con escalera, lo que lógicamente demandaba mayor tiempo para menor cantidad de cosecha en kilos.

Problemas:

Sobre ello el señor Joerg destaca que los precios no son aún compensatorios debido en gran parte, a que una industria necesita continuamente nuevas inversiones en modernización de sus instalaciones.

Otro problema radica en que no hay plantaciones con variedades de un solo tipo, adecuadas a Misiones, existiendo en la provincia según un técnico japonés, 36 variedades distintas.

Resaltó que en Cotia, Brasil, la cooperativa de ese nombre tiene plantaciones de té de un tipo muy pequeño que hay en Africa, plantadas separadas, rindiéndoles a pesar de ello 11.000 kilos de hoja por hectárea, lo que puede dar una idea de lo que rendiria una hectárea en Misiones donde ese tipo se da perfectamente y más aún puede plantarse en mayor cantidad por hectárea formando tablones que faciliten la poda y cosecha mecanizadas, dando mayor cantidad, calidad y facilitando menores costos.

Maquinarias Misioneraes

Sobre ello destaca que son inmejorables las maquinarias de todo tipo para elaboración de té, que los industriales de la metalurgia misionera fabrican acá. En Oberá se cuenta con fábricas excelentes y sus maquinarias nada tienen que envidiar a las importadas.

Por nuestra parte dice el señor Joerg hemos patentado máquinas electroestáticas separadoras de palos y fibra del té. Tenemos igualmente en nuestra planta automatizadoras de la planta tipificadora por medio de transportes neumáticos lo que ahorra mano de obra e incide favorablemente la reducción del costo.

El señor Joerg nos muestra un diagrama del proceso en el cual se nota que en la planta se realizan los siguientes pasos: secanza, elevación automática y quebradora del té, máquinas pre-tipificadoras Wallinton, separadoras electroestáticas de palo y fibra y tipificadora final Wallinton.

Siempre confió en el Té
Don Basilio Lutz

Don Basilio Lutz, agricultor, industrial, cooperativista de acción positiva y con vasta y valiosas contribuciones a la causa del cooperativismo de Misiones, ha sido, juntamente con el Dr. Constantino Issacovich un entusiasta propagandista de los cultivos de té en la zona de Oberá y sus colonias circundantes. Muy afable, gran amigo de sus amigos, el señor Lutz ha realizado aportaciones valiosas para el desarrollo social y material del pueblo donde vive desde hacen más de 40 años. En 1938, con otros viejos asociados de la Coperativa Agricola de Oberá colaboró entusiasta y desinteresadamente para la reorganización de esa entidad y fue muy apreciada su colaboración para que la Cooperativa se pusiera al frente de un fuerte y bien organizado movimiento para que los colonos plantaran té y se hicieran los viveros que se necesitaban a fin de que la iniciativa tuviera el apoyo necesario. Fue un colaborador entusiasta del Dr. Issacovich y uno de sus más eficaces asesores.

Recuerda que su té lo enrulaba en una **tabla de lavar ropa** y luego el marchitado y secado en verano se hacía sobre el techo de zinc. Considera que sacaban un té bueno. Lo bajaban al pozo de agua suspendiendolo cerca del fondo sin tocar el agua, para que absorbiera la humedad necesaria.

En materia de remuneraciones a los colonos, en la época inicial, recuerda que en 1954 se pagaba $ 15, a $ 18 el kilo verde y luego de la crisis, en 1955 se pagaba solo 6 pesos, el kilo verde.

Juri Watanabe

Llegó a Oberá en 1930. En 1933 realizó las primeras plantaciones experimentales de té, cuya semilla trajo de contrabando desde Brasil, del tipo Assam.

Anduvo por la costa del Alto Paraná estos últimos años. Actualmente se encuentra en Japón liquidando o tratando de liquidar algunos bienes familiares.

El único que puede dar amplios datos sobre este plantador es el mismo ya que parientes y amigos desconocen los detalles de su actividad.

Emilio Flury consiguió la Semilla en el Paraguay

Los cultivos de té en Misiones, realizados a partir de 1939, tuvo en don Emilio Flury, un entusiasta propulsor y promotor. Suizo de origen, poco se sabe como llegó a Oberá, entre los años 1936 y 1939. Pero inmediatamente se hizo conocer como un elemento que sabía bastante sobre té, tanto en el aspecto de los cultivos, como en materia de elaboración y cálculos sobre costos. Tanto sabía Flury sobre té que a su costo redactó y distribuyó un interesante folleto impreso en buen material donde daba una información valiosa sobre las posibilidades de su cultivo en Misiones, sobre probables créditos que el Banco de la Nación otorgaría, sobre forma de plantar, técnicas adecuadas para la recolección, probable rendimiento de la plantación —naturalmente calculado al valor que en aquellos años añorados tenía nuestro peso— y también se expedía sobre el capital necesario para realizar el cultivo y su rendimiento aproximado. Fue un trabajo de gran valía.

Flury trajo mucha semilla, tanto de Villarica, Asunción como de algunas colonias brasileñas donde descubrió que había cultivos de té. Su contribución fué sencillamente invalorable.

Don Basilio Lutz nos dijo que no fue improbable que entre Flury y don Francisco Kunhlein haya existido una especie de sociedad, si no de derecho, por lo menos de hecho, pues la colaboración que le prestó Flury tanto en la búsqueda y traída de semillas como en los valiosos consejos que pudo prestar a don Francisco que en aquella época inicial, buscaba, visiblemente toda suerte de ayuda y apoyo técnico entre quienes sabian de té, abonan esta estimación de Lutz. Flury visitó a centenares de colonos a quienes, al principio les aconsejaba plantar té y, cuando ya sus plantaciones estaban desarrolladas y producían, les enseñó a efectuar la cosecha y elaboración en sus casas.

En homenaje y como testimonio de nuestro reconocimiento reproducimos su folleto que pudo haberlo distribuido entre los colonos, allá por los años 1943 al 45.

Falleció en su Suiza natal en 1956.

Si bien acopiador, tuvo en la tarea del té, sobre todo en 1957—1958 una tarea múltiple, estando interiorizado de algunos datos de los origenes del té, plantadores y firmas que en la zona se volcaron a él pocos años luego de que ITA impusiera el cultivo demostrando sus posibilidades reales.

Estanislao Ardel

Fabrica maquinarias para té. Memoriza que Wladimiro Hnatiuk hacia 1919 en Tres Capones, tenía té de Ceilán plantado. Las semillas expresa; fueron traidas por un hermano de Wladimiro Hnatiuk a quien se le llamaba familiarmente Sladimir. Este hermano era religioso de una Orden y trajo las semillas escondidas en la sotana, pues había un estricto control en esta producción.

Un Nieto del Escritor Leon Tolstoi en el nacimiento del té en Misiones

En marzo de 1941, la Cooperativa Agrícola de Oberá, que ya estaba trabajando empeñosamente en favor del desarrollo de los cultivos de té en la zona, mediante resolución de su Consejo de Administración contrató los servicios del joven ruso Pedro Tolstoi como inspector de la sección té de la institución. Se le asignó un sueldo de 120 pesos y se le reconocerían 62.80 como viáticos en el mes. Tolstoi ya trabajaba desde hacía unos meses anteriores a su designación. Tenía por misión visitar a los colonos, verificar sus plantaciones, realizar una ficha lo más completa posible y, en la colonia Aristóbulo del Valle realizar propaganda entre la población ya que la Cooperativa y el Banco de la Nación estudiaban un plan para realizar en forma conjunta trabajos de colonización. Tolstoi que demostró saber bastante de Té era nieto de León Tolstoi el escritor ruso autor de inolvidables trabajos literarios entre los cuales han quedado imborrables en el recuerdo de todos La Guerra y la Paz, Infancia, Adolescencia y Juventud, Ana Karenina y numerosas otras. Pedro gustaba poco referirse a su ilustre abuelo. Era responsable en su trabajo y dejó un recuerdo muy grato entre los dirigentes de las Cooperativas y los colonos que él trató.

Un Documento Histórico que Contribuyó al Progreso de la Economía Tealera en Misiones

Cultivo del Té de China

I. Forma de plantar

[illegible] ... La orientación de los surcos será de Norte a Sur.

II. Recolección

La cosecha se efectuará durante la brotación, vale decir, desde septiembre hasta Marzo-Abril. Se cosechará [illegible] un trabajo muy liviano apto para las mujeres y jóvenes. De cada arbusto se cosechará en los primeros años 300 gr. hojas verde. Los años siguientes alcanzará la cosecha por arbusto hasta [illegible]. Las hojas verdes se entregarán el mismo día de la cosecha en la fábrica de mañana o de tarde.

III. Información general

El té es originario de China. El Té es un arbusto que exige las mismas condiciones de tierra y clima que la Yerba Mate, sin embargo tiene mucho menos enemigos y es además más resistente [illegible] esta última planta, [illegible] más a los fríos.

La cosecha [illegible] del tercer año y tiene una vitalidad de 40 a 50 años.

[illegible] con el Hon. Ministerio de Agricultura así como con los Jefes del Banco de [illegible] Nación [illegible]. El Banco de la Nación está dispuesto a [illegible] el cultivo y la elaboración del Té [illegible]. Para el fomento del cultivo de Té de parte del Banco mencionado, se formará entre los colonos, dispuestos de [illegible], una Cooperativa.

Cada socio entrará en la Cooperativa con una acción de pesos 50.— por cada hectárea de cultivo [illegible] de vender su hoja verde a la Cooperativa podrá participar de las utilidades de la industria.

El Banco de la Nación dará un crédito de $ 600.— por hect. a los [illegible] de la Cooperativa para que puedan financiar la plantación. Este crédito será amortizable al 20 % anual, más el 5 % de interés.

Para el buen desarrollo y el más grande éxito del cultivo, se entregará a los colonos las plantitas de Té en [illegible] de poder trasplantarlas en sus lugares definitivos. [illegible] técnica. [illegible]

Los socios estarán obligados a vender toda su producción de hoja verde a la Cooperativa, siempre que ésta se obligue a pagar el precio de $ 0.20 m/n. el kg.

La Cooperativa podrá recibir de los colonos no socios la producción [illegible] siempre que lo crea conveniente y oportuno y a precios que ella estipulará.

Estos colonos **no socios**, por supuesto, no gozarán del derecho de participar en el [illegible] ventajas que gozarán los colonos asociados a la Cooperativa.

V. Rendimiento por hectárea

Una hectárea tendrá 7500 arbustos y que producirán de acuerdo al cuadro siguiente.

1	año	7500	arbustos	a	300	gr	son	2250	kg	a	20	el	kg.	son	$	450.—
2	id	id	id	a	350	gr	id	2625	kg	a	id	el	id	id	.	525.—
3	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	3000	kg	a	id	el	id	id	.	600.—
4	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	3750	kg	a	id	el	id	id	.	750.—
5	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	[illegible]	kg	a	id	el	id	id	.	900.—
6	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	[illegible]	kg	a	id	el	id	id	.	1050.—
7	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	[illegible]	kg	a	id	el	id	id	.	1200.—
8	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	[illegible]	kg	a	id	el	id	id	.	1350.—
9	id	id	id	a	[illegible]	gr	id	7500	kg	a	id	el	id	id	.	1500.—
10	id	id	id	a	1000	gr	id	7500	kg	a	id	el	id	id	.	1500.—

Determinación del capital necesario para el cultivo de una hectárea de Té

		Remuneración del trabajo	Préstamo Bancario
1er Año	Preparación de la tierra libre de palos y yuyos	150.—	
	7500 plantitas a 5 cent. c/u		375.—
	Marcación	10.—	
	7500 pozos	75.—	
	[illegible]	[illegible]	
	[illegible] pantallas de mandioca		
	Carpida y poda de formación	[illegible]	[illegible]
2do. Año	Carpida y poda de formación	[illegible]	
	Replante		[illegible]
3er Año	Carpida y poda de formación	[illegible]	
	Imprevistos		
	Total $	[illegible]	[illegible]

En esta forma el Banco de la Nación ayudará a los colonos [illegible] con un préstamo de $ [illegible] por cada hectárea. El colono por su parte, contribuirá con su trabajo durante [illegible] hasta la formación de la plantación por un valor de $ [illegible]

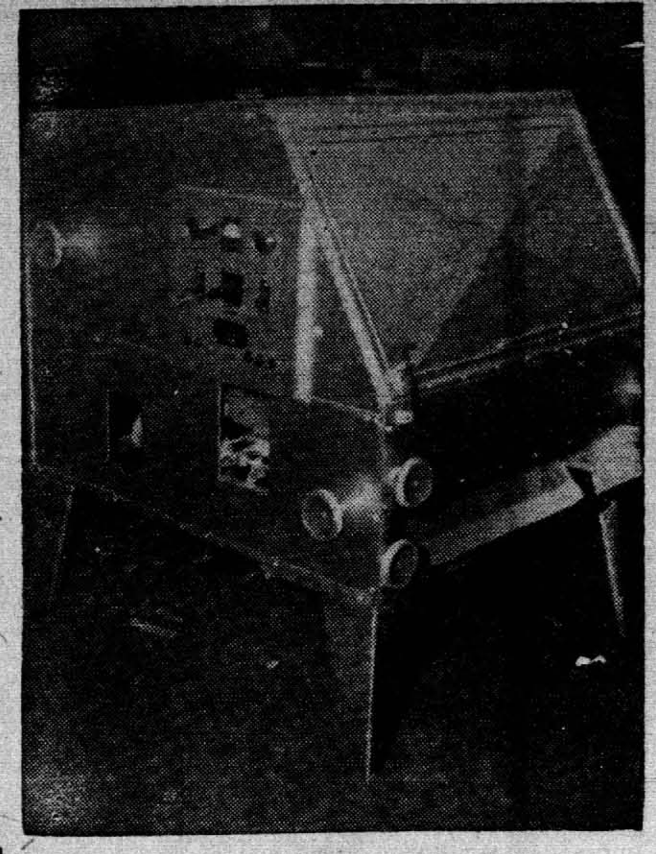
EMILIO FLURY
POSADAS

UNA FIGURA INTERESANTE que deberá figurar en la HISTORIA DEL TE EN MISIONES, cuando la escriban los futuros historiadores de nuestra economía [illegible] la de don EMILIO FLURY, ciudadano suizo que por propia decisión y tal [illegible] buscando algunos beneficios, o cediendo a su espíritu de bien realizó, entre 19[illegible] y 1945 infinidad de gestiones para que nuestros colonos cultivaran el TE DE CHINA como él denominaba a esta planta. Entre sus múltiples esfuerzos se halla este boletín, impreso muy prolijamente, que distribuyó entre los colonos con numerosos y convincentes datos. Fue una de las más valiosas contribuciones destinadas a promocionar la economía tealera en nuestra región.

Un Modesto Viverista y Tealero Recuerda El Principio de los Cultivos en L. N. Alem

EL TE LLEGO JUSTAMENTE CUANDO EL PRODUCTOR TABACALERO ESTABA EXHAUSTO Y ERA EXPOLIADO

Evocaciones de don Cornelio Swier Anotadas por **HUMBERTO CAYON ECHAGÜE**



Despaladora de té.

No puede hablarse de D. Cornelio Swier sino se recuerda con respeto y admiración a su padre don Jacobo, holandés de origen y uno de los pioneros que hicieron Leandro N. Alem. Dn. Jacobo plantó tabaco y yerba mate, fue elaborador de yerba canchada y uno de los hombres que, durante años, defendió los intereses de los lugareños haciendo, a su costo, con pasión y desinterés.

Cornelio Swier provenía de aquel tronco recio y sano, espiritualmente. Como su padre don Jacobo cultivó yerba, plantó tabaco, fabricó ladrillos, crió y formó una familia numerosa, pero, por lo general, fue siempre un hombre de trabajo con poca suerte o, tal vez no tenía esa condición muy propia de los hombres de trabajo misionero. De él tenemos sobre el té, las interesantes referencias que nuestros lectores hallarán. Fue Cornelio Swier, juntamente con don Francisco Kunhlein el primer viverista en gran escala, cuyas plantitas de té sirvieron para que centenares de colonos comenzaran a realizar sus cultivos.

Nos dice don Cornelio que las primeras conversaciones sobre las ventajas de cultivar té en Misiones las mantuvo con don Emilio Flury, promotor de cultivos de té, de cuya actividad nos ocupamos en otro lugar de esta edición.

— Flury —nos dice Swier— vino a mi casa de L.N. Alem allá como a mediados de 1938 y habló largo y tendido sobre algunos nuevos cultivos que debíamos encarar para poder salir de las crisis del tabaco y de la yerba, en que ya nos encontrábamos. Según las informaciones que me transmitió, era de gran ventaja promover entre nuestros colonos el cultivo del té, que en esa época se ocupaba casi exclusivamente de plantar tabacos en cuya tarea ya se hallaba exhausto y era desconsideradamente expoliado.

Los Consejos de Flury

— Según parece, la hectárea de Té daría mejores beneficios que una superficie igual de Tabaco, y cabe mencionar que unos meses antes a esta visita, yo había recorrido la zona de Villa Rica, en el Paraguay, donde observé cultivos de té, bien desarrollados, ya que al parecer el clima favorecía el cultivo de este producto.

— Fue entonces que el señor Flurey me puso en contacto con el señor Kunhlein, para establecer un vivero de té en Campo Viera, y otro en Leandro N. Alem. Estas conversaciones ocurrieron en noviembre de 1938, y para Febrero de 1939 viajé a Villa Rica a traer la semilla de Té.

En el mes de mayo de 1939 plantamos dos mil kilos de semilla, en almacigos, de los que se obtuvieron cerca de 150.000 plantas, posteriormente distribuídas entre cincuenta colonos, según convenio con el señor Kunhlein. Los colonos plantaron luego, cada uno, un máximo de dos hectáreas. Cabe mencionar que los colonos, en principio, emplearon a sus propios familiares en las tareas de recolección y poda, por lo que los costos de producción fueron bajos. Luego, comenzamos al año siguiente mayores plantaciones, vendiendo plantas a los colonos interesados, a razón de cincuenta pesos el millar.

Una Entrevista

— Por mi parte —dice el señor Swier— viajé a Buenos Aires, donde tuve una entrevista con el entonces ministro de Agricultura, doctor Miguel A. Cárcano, con vistas a conseguir préstamos oficiales destinados a incrementar las áreas cultivadas. Se obtuvo entonces un préstamo de 400 pesos por hectárea, a cinco años de plazo, y con el cinco por ciento de interés, condiciones que fueron aceptadas por nuestros colonos.

— Ahora bien: yó personalmente nunca mantuve conversaciones con el señor Isacovich, referentes al asunto del Té, y siempre mis asuntos empresarios y de plantaciones fueron con Kunhlein, y constatamos con gran contento lo bien que se había desarrollado el té, a partir del cargamento original de semillas del Paraguay.

La Cosecha

— La primera cosecha del Té se llevó a cabo en 1943, pero con bajo rendimiento debido a que las plantas todavía eran chicas. Se pagaba a razón de cuarenta centavos el kilo de brotes verdes.

— Ya para el segundo año la producción fue aumentando, llegándose sucesivamente a los niveles actuales, siendo difícil la colocación en el mercado, por la competencia realizada por tés extranjeros, cuya elaboración e industrialización era para entonces muy superior a los nuestros. Pero, felizmente, los stoks de té importado ya se terminaban.

En 1948, con las restricciones a la importación de té, los precios para nuestra producción comenzaron a mejorar, comenzando las plantaciones en gran escala a partir del otoño de 1950. Esto, en realidad, no lo habíamos pensado, pues, como se dijo, la idea original fue suministrar a los pequeños plantadores un nuevo cultivo que no demandara gastos de jornales. Indudablemente, los resultados superaron nuestras ideas más optimistas.

LA CONTRIBUCION VALIOSA DE TRES CIENTIFICOS RUSOS EN EL DESARROLLO DEL TE

Escribe: VICTORIA DE BELTRAME

Cuando nosotros llegamos a Misiones a fines de 1919, una visita al establecimiento "Santa Inés", propiedad de don Pedro Núnez, era algo obligado.

En ese momento, tomamos contacto con el té.

Habían dos o tres plantas en el parque, que se ofrecían al visitante, como algo insólito y exótico.

No sabemos o mejor, no recordamos, de dónde provenían dichas plantas, lo que sí sabemos es que ni don Pedro ni mi marido se enamoraron de ellas: reservaron todo su corazón para la yerba mate, el "oro verde" como se lo llamaba entonces, denominación que hoy parece ridícula.

Allá por los años 1925 ó 1926, Alfredo Beltrame, a través de gestiones ante el Ministerio de Agricultura de la Nación obtuvo que la Sociedad de las Naciones enviara a Misiones tres sabios rusos, que ya no encontraban clima en su Rusia natal, nación que se debatía entre varios "ismos": maximalismo, minimalismo, bolvreviquismo, etc.

Y así llegaron posiblemente entre los años 27 ó 28 los técnicos Tarabanof, Perechetnikof y Oglobin. Fueron destinados a la "Chacra Experimental de Loreto" en la cual, creemos, se hallaba como director el ingeniero Furnus y porteriormente el ingeniero don Arturo Mutinelli.

Las comodidades eran mínimas, pero ello no fue obstáculo para que estos hombres admirables desarrollaran su acción específica. Ellos hicieron importantes estudios de entomología, sobre la enfermedad de la oruga, etc.

Era la "Metaphalara spegaziniana". Nace allí, la idea de la posibilidad de plantar té en las tierras rojas de Misiones.

No todos se entusiasmaron. La hormiga era un enemigo tenaz y difícil de combatir, y el proyecto no prende en la ambición de los flamantes colonos, lo que no excluye, algunos ensayos. La fiebre de la "yerba mate" absorbía todas las energías y capitales. Recién a partir de la crisis yerbatera de 1933 al 35 los colonos buscan afanosamente nuevos cultivos. El doctor Juan Carlos Campi, es uno de los que se animan a hacer plantación nacional de té.

Creemos que las semillas llegaron del Paraguay. Posteriormente entre 1933 y 35 llega el doctor don Carlos Kemspki, infatigable viajero que ya había recorrido, China, Jawa e India y con increíble entusiasmo, expresa su convicción de que el Territorio de Misiones, puede ser el emporio del té en sudamérica.

Pero las plantaciones son caras y ya la yerba empezaba a soportar sus periódicas crisis y no había fondos para reinvertir, lo que determinaba un compás de espera.

Pero la idea había prendido y el té, lo mismo que el tung, son plantaciones que se intensifican año a año. Sólo Alfredo Beltrame no compartiría de esa campaña. No lo atrajo el té y por el contrario, hace arrancar dos hermosos ejemplares que había plantado en el parque de su casa. Era hombre de un solo amor: la yerba mate. Las tealeras fueron multiplicándose y la primera máquina de secar té la trajeron de Inglaterra, los ingleses de la estancia "La Merced" de Playadito, pero no para secar té, sino para secar yerba mate.

¡Qué inversión! El té, al principio, dio buenos dividendos, hoy es una producción que ya no remunera los gastos. Hay que mandarlos a Londres o a Rotterdam para que allí se remate, lejos de los comitentes que no tienen quién los defiendan.

Ha ganado en cambio, el consumo del mercado interno y siempre produce algunas libras esterlinas, no despreciables.

Los técnicos o científicos rusos, se nos perdieron de vista, pero hace dos o tres años, un hijo de Ogloblin, trabajó para nosotros en tareas administrativas.

Quizás fueron ellos los padres del té y pocos los recuerdan, pero los primeros ejemplares ya estaban, repetimos, en Santa Inés, en 1919.

Posadas, mayo de 1968

BEATRIZ SCHNEIDER WEST.

Esfuerzo y Capacidad Para Crear en Pocos Años una Importante Industria

La imaginación es uno de los mayores dones que puede poseer el hombre y cuando esa imaginación e inventiva se aplica juntamente con ingenio para una utilidad práctica, da como resultado una maquina envasadora de té en saquitos, produce 3.600 por hora, es totalmente automática, confecciona y llena saquitos de papel de filtro termosellable y además coloca la etiqueta en cada uno de ellos. Es decir, toda una revolución en la materia merced al tesón y esfuerzo de los ingenieros propietarios de Emzo S. R. L., señores Pablo Enrique Mai y Onelio Zorzutti. Emzo es una fábrica moderna instalada en la avenida Polonia de Mar del Plata y en ella se construye como decimos, una máquina original, envasadora automática de té y yerba en saquitos, tuvimos oportunidad de conversar con uno de los integrantes de la firma ,el señor Pablo Enrique Mai, quien generosamente nos ofrece todo el material posible para el cumplimiento de la misión periodística. Advertimos además que es un "enamorado" de su fábrica, de su máquina y de todo cuanto de creación tiene su trabajo.

Así nos enteramos que el comienzo —quizás como todos los comienzos de este tipo— fue arduo y sacrificado, pero que los relativamente pocos años que tiene la empresa, —está establecida desde el año 1964— ha dado sus frutos, ya que en la actualidad está considerada como una de las más importantes en su género en paises como Canadá Brasil, Chile Perú, etc. desde donde reciben elogiosas menciones. Ante el avance actual del té en saquitos, nos interesa saber qué ventajas ofrece a su juicio. El señor Enrique Mai enseguida nos da la respuesta: "Las principales ventajas que reporta la utilización del té en saquitos, consiste en la eliminación de una serie de utensillos (tetera, colador, etc.) que antiguamente se utilizaban para preparar esta infusión. Además, la presencia de un cordel, del cual pende el saquito, permite retirar el té, cuando se considera que la infusión ha tomado el sabor y aroma deseado. Otra ventaja, no menos importante, es la economía, pues la utilización de fracciones siempre iguales permiten obtener infusiones perfectas, sin desperdicios de té"

¿Emplear material nacional o extranjero?

"Nuestra envasadora de té en saquitos Mod. EC6, emplea un 80% de materiales de industria argentina y el resto son elementos que no se fabrican en el país (aceros especiales, contadores de impulsos, etc.)

El señor Mai habla con entusiasmo del asunto y ante nuestra pregunta sobre si el envasado de té en saquitos ha aumentado el consumo de té, no vacila en responder: "Si, ya que el ahorro de tiempo en preparar la infusión, logró imponer el té en lugares donde antes predominaba el consumo de café. Como dato ilustrativo podemos decir que el consumo en el año 1964 fue de aproximadamente 50 millones de saquitos y en el año 1967, ascendió a 540 millones. Tenemos la certeza de que éste se incrementará en el futuro pues estas cifras corresponden a un consumo de apenas 2 saquitos por habitante, por mes. ¿Cuál es el procedimiento que se sigue para el envasado en saquitos? ¿Qué materiales se utilizan?

"El envasado del té, puesta del hilo y etiqueta de identificación se efectúa en forma completamente automática, sin intervención de persona alguna, asimismo el contado de los saquitos de cada envase es realizado por contadores eléctricos; de esta manera, la misión del operario encargado de dicha máquina se limita a retirar las cajas llenas. El material básico, empleado para la confección del saquito, es el papel de filtro (termosellable), que tiene por misión, además de contener el té, oficiar de filtro en el momento de preparar la infusión. Como vínculo entre la etiqueta y el saquito, se utiliza un hilo de algodón; las etiquetas son de cartulina satinada, impresas de ambos lados y se proveen en rollos de 5.000 unidades, efectuándose el corte en la máquina, durante el proceso de envasado".

¿Aproximadamente cuántas firmas envasan en saquitos?

"Existen en la República Argentina, aproximadamente 45 firmas que envasan té en saquitos, contando algunas de ellas con instalaciones de hasta 25 máquinas".

Hacemos notar que la advertencia de República Argentina, obedece al hecho de que Emzo exporta las máquinas a Canadá, México, Brasil y Chile, amén de distribuirlas en la provincia de Misiones y en la Capital Federal

Terminamos la entrevista con el señor Mai, llevándonos la impresión de estar frente a un hombre joven, con ideas originales puestas al servicio de una incipiente y pujante industria: la del té.

JOSE DA ROSA, productor tealero de la localidad de Dos de Mayo. Sus cultivos que abarcan una extensión de más de diez hectáreas, presentan un esmerado cuidado, obteniéndose brotes de buena calidad. Da Rosa sostiene que un replanteo en los planes crediticios, con apoyo a los pequeños productores que bregan por incrementar sus áreas cultivadas, puede mejorar considerablemente el nivel de vida de numerosas familias tealeras misionenses, incrementando la producción y mejorando la calidad de nuestro té, para prestigiarlo en los mercados internacionales.

La opinión de un experto en comercialización y exportación de té

Para EL TERRITORIO escribe ABEL E. ACTIS de la Cámara de Té agrupada en la Cámara Argentina de Comercio

El Campo del Comercio Interno y Exterior de Nuestra Producción Tealera es Propicio

DON ABEL ACTIS, autor de esta nota, tiene ya una larga vinculación con las actividades inherentes a la comercialización y exportación del té argentino. Está muy relacionado con ya importantes empresas elaboradoras de té, desde el año 1960. Anteriormente fue funcionario de la Secretaría de Comercio habiendo adquirido en esa tarea envidiables conocimientos y experiencias. Actualmente preside la Cámara del Té, que actúa dentro de la Bolsa de Comercio de Buenos Aires, habiendo puesto en marcha interesantes iniciativas y gestiones, de verdadera utilidad para la economía tealera argentina.



ABEL E. ACTIS

La producción mundial de té puede estimarse en 2.437 millones de libras y el consumo asciende a 2.440 millones de libras*. Las exportaciones totales ascienden a 1.211 millones de libras.

Dentro de este cuadro se encuentra la actividad argentina con 37 millones de libras* (460 gramos per cápita de consumo) de producción y 29 millones de exportación.

Y es importante mencionar que en 1967 Ceylán festejó sus cien años de producción en tanto nuestro país transitaba los caminos de los diez años de su primera exportación.

El esfuerzo realizado puede calificarse sin temor a caer en excesos, como extraordinario teniendo en cuenta los medios con que se ha contado. Indudablemente ello ofrece una prueba evidente de la capacidad de los hombres que encararon la empresa. Simultáneamente los envasadores locales lograban incursionar en el mercado interno llevando las cifras del consumo a los, aproximadamente, 4.000.000 de kilos actuales.

En mi opinión en el campo del consumo interno queda mucho por hacer para incrementar las cifras actuales y si bien ello depende en forma casi exclusiva de ese comercio específico, corresponde señalar que la cuestión fundamental reside en brindar la mejor calidad. Afortunadamente esa inquietud ya se advierte en ese importante sector, siendo altamente satisfactorio comprobar que las calidades inferiores, corrientes apenas dos años atrás, ya no encuentran prácticamente colocación en este ámbito.

Tal vez una agresiva campaña de ventas llamando la atención de los consumidores sobre ventajas en los costos merced a su rendimiento sobre otras bebidas podría tener efectos muy favorables.

En el ámbito de la exportación la situación presente se caracteriza por una abundante demanda que supera las posibilidades de abastecimiento.

Los precios han experimentado cierta mejora pero no están en consonancia con los costos de producción, pues éstos han sufrido todas las consecuencias de la política económica interna en tanto el mercado internacional puede considerarse como estable.

Panorama Auspicioso

Ciertamente el panorama para nuestro producto sigue presentándose como muy promisorio y el receso que impone la finalización de la cosecha, sensiblemente mermada por las adversas condiciones climáticas, podría ser fructíferamente aprovechado por el sector privado y oficial para echar los cimientos de una nueva política tealera nacinonal.

Si, una nueva política, fruto de la experiencia del pasado y con la vista fija en el futuro, con el ánimo predispuesto a corregir errores de la más variada gama, a estrechar filas para el beneficio común y consolidar una gran fuerza productora, exportadora, comercial que contemplando los intereses de todos los involucrados posibilite el desenvolvimiento que anhelamos para nuestra actividad.

El campo es propicio y amplio en todos los órdenes. Quien lo desea puede hacer más y mejor; quien lo desea puede vender más y mejor, siempre que tales deseos no se vean interferidos por un erróneo espíritu de competencia ruinosa e injustificada. Con un mercado cuya absorción supera las actuales posibilidades de abastecimiento y una capacidad productiva cuya expansión no está limitada por factores ajenos al medio, aparece sencillamente como ridículo e infantil que la política productora vendedora sufra las consecuencias de intereses menudos que circunstancia lo periódicamente agitan el ambiente y alteran el normal desarrollo de esta fecunda actividad. Y no es el lógico juego de la oferta y la demanda, que no puede criticarse, sino el juego de un pretendido predominio de éste sobre el otro o de aquel sobre el de más alla que introduce el factor de desequilibrio en el que, en definitiva, todos quedan envueltos. Juego estéril porque, como en todo, el predominio de la capacidad en conjunción con los medios disponibles logrará imponerse y cada cual, en su nivel, puede ser el mejor. Bueno es no desdeñar los niveles en que las circunstancias nos ubican pues todos y en la misma medida son respetados y respetables, todos tienen valor fundamental en el conjunto.

Necesidad de una Planificación

Una planificación general del trabajo con intervención de todos los sectores afectados con el compromiso de su cumplimiento como de su revisión si las circunstancias lo aconsejaran aparece como elemental para el éxito de la gestión. La política de puertas abiertas, intercambio de información general, marginamiento de elementos inescrupulosos y unidad en la acción para enfrentar competencias en los mercados compradores, como para gestionar de todos los sectores del Estado la adecuación de las medidas de promoción o el apoyo necesario en el orden técnico, reglamentario o crediticio, constituyen el imperativo de la hora.

A mi juicio, jerarquizar la actividad mediante la acción coordinada y conjunta no sólo será beneficiosa en el orden material sino que proyectará la imagen de una gran empresa al servicio del país.

Aquello de que "Los hermanos sean unidos...." adquiere positiva vigencia y nadie cometa el error de subestimar a otros o sobreestimar sus propias fuerzas porque en el mundo que nos toca actuar el éxito acompañará a quienes se integran con la comunidad para que ésta haga lo propio con el país y el país con sus semejantes.

La comprensión oficial

La acción oficial no puede estar ausente en esta empresa. La necesidad de su presencia surge de la intervención que supone su ingerencia en el manejo de los tipos de cambio, recaudación de impuestos, normas salariales, etc. Es el socio obligado que generalmente obtiene balances favorables y cuya cooperación en las emergencias o momentos difíciles cuesta obtener y cuando se logra suele llegar tarde. Afortunadamente pareciera que ese consenso está a punto de destruirse y la conducción económica mira un poco hacia adentro.

Digo esto porque últimamente se han obtenido progresos importantes en este campo, como por ejemplo la liberación del gravámen a la exportación, la derogación de la ley de creación del Instituto Nacional del Té y el beneficio de la deducción impositiva establecido por Decreto 9610.

Inexplicablemente, por otro lado, el té no ha sido incluido entre los beneficiados con los reintegros impositivos establecidos por Decreto 9588|67. Ello no obstante estimarse un imperativo, si se tiene en cuenta los considerandos del Decreto de liberación de gravamen a la exportación y la posterior devaluación de la Libra Esterlina. Existió aquí una evidente falta de sensibilidad por parte de la autoridad económica.

Cuando se analiza la política oficial con relación a nuestra actividad, llega uno a preguntarse si realmente en la esfera pertinente se conoce con la amplitud necesaria el desenvolvimiento de la producción tealera y su aporte a la economia nacional.

Unión Indispensable

Si preconizo la unión de la actividad privada es precisamente porque entiendo que así podría plantearse efectivamente:

— El establecimiento de líneas de crédito especiales para nuevas plantaciones y reemplazo de las existentes no aptas.

— Refuerzo de personal y fondos a la Delegación del INTA para que desarrolle una campaña de asesoramiento seria y responsable en cuanto a plantaciones y cosecha.

Trámite ante los organismos internacionales de los cuales nuestro país forma parte para la concurrencia de técnicos en la materia como así para desplazar a elementos competentes del INTA temporariamente a India y|o Ceylan para su perfeccionamiento.

— Interesar al Departamento de Ingeniería del INTA para experimentar máquinas cosechadoras y|o importar prototipos para su fabricación.

Gestionar asimismo que tales máquinas puedan ser utilizadas por aquellos productores que no puedan adquirirlas.

— Establecer una línea de créditos para financiación de producción conforme a las posibilidades de las empresas, coordinado con el correspondiente la prefinanciación de exportaciones, evitando que los productores deban recurrir al crédito exterior que los obliga luego con determinado comprador y|o mercado y adecuando esta financiación a la modalidad operativa.

— Aplicación de un tratamiento impositivo de estímulo a la produción y exportación de aplicación general sin privilegios irritantes, o sea teniendo como punta de mira el beneficio general antes que las situaciones particulares.

— Interesar a las autoridades pertinentes para el establecimiento de medios de comunicación vía telex con las zonas de producción y la Capital Federal y|o el exterior.

Los puntos mencionados constituyen a mi juicio los más importantes y no excluyen otras cuestiones que pueden ser sugeridas por las Cámaras respectivas a iniciativa de plantadores, elaboradores, comerciantes y|o envasadores.

Pero fundamentalmente se requiere la agilidad estatal para recoger estas inquietudes y apoyar el esfuerzo de la producción.

Estoy convencido de que la fecundidad de la tierra prodigiosa que nos brindó la posibilidad de este cultivo corre pareja con el extraordinario material humano con que se cuenta. Los hombres que llevaron al té argentino al nivel actual pueden y deben hacer mucho más. Es un compromiso de honor, es un desafío a la capacidad y afortunadamente en este país los hombres de trabajo siempre supieron cumplir sus compromisos y aceptar todos los desafíos.

Buenos Aires, mayo 1968.

Vislumbrando un Futuro

No creemos que sería aventurado afirmar que vislumbrando un futuro promisorio para la industria del te, Casa Fuentes S.A.C.I.F.., que opera en plaza desde el año 1936, constituye hoy un verdadero baluarte en la materia.

Hombres con visión como los que integran su directorio: Rogelio de la Fuente José Fernández García, Aurelio Lagar, Antonio Fernández Espinosa, Luis González Arroyo, Albrecht Jais, Roberto Cupolo y Vicente Marinaro tienen a su cargo la difícil tarea de defender un producto que no necesitaría defensa alguna. Entrevistamos a uno de sus miembros, el señor Fernández Espinosa en nuestro afán periodístico de indagar sobre la producción tealera argentina.

"En los orígenes de nuestra sociedad, nos dice el señor Fernández, se importaba té desde los países tradicionalmente exportadores, más tarde, como consecuencia de los sucesivos inconvenientes que fueron condicionando la importación de té, fuimos orientándonos hacia la en aquel entonces incipiente producción nacional de té. No tardamos en vislumbrar un futuro promisor para esta industria y con ese fin fuimos adquiriendo varias fracciones de campo en la zona de 25 de Mayo, efectuando plantaciones y trabajos accesorios hasta llegar a la construcción de un pequeño secadero que fue más tarde reemplazado por el actual. No obstante poseer fábrica y plantaciones propias nuestra creciente evolución nos obligó a comprar también té elaborado a distintos productores, el que es luego seleccionado y tipificado en nuestra planta de la ciudad de Oberá.

Nos interesa saber qué opiniones han recibido de los compradores del exterior. "Es evidente que el té argentino ha recibido en términos generales la aprobación y el elogio de los distintos compradores y prueba de ello es la constante demanda en el exterior y la concurrencia a mercados absorbidos o dominados por tés de otras áreas".

¿Estima entonces que se podrían ganar nuevos mercados?

"Consideramos que el porvenir del té nacional está condicionado unicamente a la capacidad de la producción nacional, siendo a nuestro juicio un importante mercado en el que se podría incrementar enormemente los negocios, el de los EE.UU.".

En cuanto a los precios que se obtienen para los productores, podrían éstos ser incrementados?

"Entendemos que los niveles de precios que actualmente obtienen los productores son medianamente razonables, aunque consideramos necesario la reimplantación del régimen de reintegros, ya que diversos países productores de té protejen sus niveles de precios mediante la adopción de distintas medidas de excenciones o bonificaciones que luego inciden en el nivel general de precios" Y nuestro entrevistado hace una aclaración: "Además de lo expuesto, es fundamental que el productor procure por todos los medios la obtención de un mejor producto terminado, efectuando plantaciones nuevas con variedades de plantas seleccionadas y reemplazando poco a poco las existentes de baja calidad y rendimiento, es decir, brindar materia prima de buena calidad. Con respecto a nuestra pregunta sobre un posible aumento del consumo de té el señor Fernández no vacila en afirmar que "de acuerdo con los niveles de consumo que se vienen observando, creemos que el posible aumento del consumo interno se producirá unicamente como consecuencia del crecimiento vegetativo, aunque consideramos necesario efectuar campañas de promoción a ese efecto".

¿La creación del mercado nacional del té?. No consideramos necesario ni prudente su creación, ya que la producción nacional se comercializa totalmente en forma privada y suponemos que la creación de un ente como el señalado no aportará beneficios. No justifica el consumo interno la creación de un mercado. ... ...

Al punto de concluir la entrevista, el señor Fernández demuestra su optimismo sobre las posibilidades de nuestro té, estimándolas excelentes, siempre que se aumente la producción y ésta vaya acompañada de buena calidad. Así, gente vinculada a la industria del té desde largos años, le auspician un promisorio futuro...

Los Buenos Precios: El Mejor Elogio

Constituida en el año 1961, Tolima SACIIFA es sin embargo continuadora de Productos Regionales Rex, que fue uno de los primeros exportadores de nuestro té. Integrado su directorio por los señores Salvador J. H. Santa Cruz, Manuel Martinez, Ramon Mariano Alfonso, José Barrul, Rodolfo E. Blanco, Juan de Dios Juárez y Fernando E. P. Ronchi, la empresa adquiere té argentino desde el comienzo de sus actividades, atendiendo en forma simultánea el mercado interno como el exterior, habiendo ya exportado a Inglaterra, Holanda, Estados Unidos, Alemania y Chile.

Ante nuestra pregunta sobre las preferencias que puedan tener para sus compras, nuestro entrevistado nos responde que «en los años anteriores cuando trabajábamos sobre la base de tés de acopio, las compras se hacían a un grupo de productores cuyos tés considerábamos de buena calidad. Desde 1966 actuamos como vendedores exclusivos de la producción de Tealera Argentina Alberdi de Colonia Alberdi.

Nos interesa saber si han recibido opiniones alentadoras de los compradores del exterior. La respuesta no demora en llegar: "si bien los compradores del exterior no son muy pródigos en elogios, sobre todo teniendo en cuenta que nuestros tés son considerados de calidad intermedia dentro de la producción mundial, nuestros representantes en Londres, los señores CR Harper and Co. nos han manifestado su conformidad con nuestra mercadería, amén de que el mejor elogio lo constituyen los buenos precios obtenidos este año.

También queremos saber si a juicio de la empresa es factible la conquista de nuevos mercados. «Entendemos que hay muchos países consumidores en mayor o menor escala de té a los que aún no se ha exportado. Por ejemplo, una misión económica de Japón que nos ha visitado recientemente, se ha manifestado interesada en nuestro té";

Obtener para el productor mejores precios? «Bueno, los mejores precios deben estar basados en el mejoramiento de la calidad promedio y ello sólo se obtendrá con el mejoramiento de las plantaciones y la mayor selección de la hoja verde».

La empresa, que estima que el consumo interno de té ha ido incrementándose paulatinamente con tendencia a continuar, no se muestra partidaria de la creación de un mercado nacional del producto, ya que "por el momento el sistema actual de comercialización es satisfactorio por lo que creemos que aún no es el momento de innovar en la materia".

Posibilidades mediante el aumento de las áreas de producción. Tal como nuestra requisitoria. "Con buenas calidades, elemento fundamental, creemos que podría colocarse fácilmente una mayor producción potencial. Este año se ha debido luchar duramente para obtener materia prima, que resultó escasa por los factores climáticos adversos. De todos modos, nuestra producción, comparada con la de los paises tradicionalmente productores de té, carece aún de una real significación.

Llevando tales conceptos, abandonamos a nuestro entrevistado, mientras pasamos por una larga pila de té de Tealera Alberdi, envasado y listo para exportar, para ir a la conquista de buenos precios, los que constituyen a juicio de la empresa "el mejor elogio".

Exportador Argentino y Comprador Extranjero

Integrado su directorio por los señores Gerardo Oudijk, Everardo C. Wessels, J. V. M. Stuyt, Alejandro Weintrauo y la señora Leonor V. de Oudijk, la firma Nezam S.A.C. I.F. y A. opera en plaza desde el año 1960, dedicándose a la venta y exportación de té, desde el año 1965 adquieren té nacional y lo venden tanto en el mercado nacional como a los mercados extranjeros, exportando a los países de la ALALC, Holanda, Reino Unido, Estados Unidos, Canadá, Africa Oriental, Malasia etc. No demuestran, sin embargo, ninguna preferencia por determinada planta productora o zona de producción, considerando que en general, se puede considerar que la calidad del té argentino está mejorando, aun que aún es necesario mejorar más la calidad.

Y esta premisa vuelve a ponerse de manifiesto ante nuestra pregunta sobre la conquista de nuevos mercados:

«Sí, se podría ganar nuevos mercados, pero antes de entrar ventajosamente para exportador argentino y comprador extranjero en nuevos mercados, habrá que mejorar la calidad y aumentar la cantidad».

Y se insiste ante lo mismo cuando preguntamos si se ría factible obtener para el productor mejores precios:

«El té argentino tiene competidores en tés de los países africanos y otros países, pero el factor más importante es calidad. Hay (pocos) productores que obtienen precios hasta casi dos veces más altos que otros por ser el té de los primeros de mucho mejor calidad».

¿Estiman que el mercado nacional aumentará el consumo de té?

«Sí, pero lentamente. Estimamos que el consumo nacional en la actualidad es de cerca de 40.000.000 de kilos anuales».

Al igual que muchas empresas consultadas, no se muestran partidarios de la creación del mercado nacional del té y basan sus razones «en los simples hechos que calidad y cantidad del té argentino, la forma de comprar de los mercados nacional y chileno y la financiación extranjera a unos productores reducen a cantidades totalmente insignificantes el té que podría venderse por intermedio de un mercado nacional de té» y para abonar su opinión agregan que «también varios productores son reacios a un mercado nacional. Además, los gastos adicionales de venta por un mercado nacional de té, serían prohibitivos».

Finalmente, Nezam, estima que el té argentino tiene buenas posibilidades siempre que se continúe mejorando la calidad y que en su caso particular no deben someter a ninguna mezcla al té que les llega de Misiones.

Fundamental: Atender con Todo Cuidado los Mercados Existentes

Desde el año 1963, fecha en que se estableció la firma Hadimex SRL. adquiere té argentino, el que exporta preferentemente a Chile, Europa y los países de la ALALC. En cuanto a sus compras, no vacilan en afirmar que las efectúan a las firmas que están en condiciones de asegurar una mayor calidad.

En su condición de exportadores, nos interesa saber que opiniones han recibido del exterior con respecto a nuestro té. "En general, en el último año hemos recibido informes alentadores con respecto a mejor tipificación y presentación de los tés argentinos".

Titulamos esta nota con una opinión de la firma con respecto a la conquista de nuevos mercados. Para ella, la premisa no está sólo en conquistarlos, sino fundamentalmente en atender con todo el cuidado necesario los mercados existentes». Así como también, en cuanto a la obtención de mejores precios para el productor, basan su condición en las fluctuaciones del mercado internacional y naturalmente un té cosechado y preparado con más atención tendrá por lógica mejores precios».

Si se aumentara las áreas de producción y los volúmenes, tendría nuestro té mejores posibilidades?

En realidad, existen en este momento más fábricas que no guardan relación con las áreas de té plantado, haría falta, sin duda, ampliar las plantaciones.

Hallan dificultades en colocar el té argentino tal como llega de Misiones, o deben someterlo a nuevos procesos selectivos?

No tenemos absolutamente ninguna dificultad; además se realizan otros procesos en Buenos Aires, ellos solo contribuirían a encarecer el producto, lo cual sería totalmente antieconómico.

Con estos conceptos, y no queriendo opinar sobre la creación de un mercado nacional del té, abandonamos a nuestro entrevistado, Sr. Owe Minuth, quien como decimos no es tan partidario de nuevos mercados como de una mejor atención y esmero en el mantenimiento de los ya existentes. Algo así como una política de no innovar.



EDIFICIO del INTA en Cerro Azul: se experimentan variedades del té.

Fabricación de Maquinarias y Equipos Para la Elaboración del Té Argentino

por: JORGE FERNANDEZ MARCONI
Especial para EL TERRITORIO
ingeniero industrial

El autor de esta nota es un veterano técnico en la materia que trata. Apreciamos que comienza sus vinculaciones en la elaboración del té argentino allá por los años 1945—46 cuando trabajaba con la Empresa Metalúrgica Fontana Hnos. como jefe de diseños y construcciones. Años más tarde instala su propio taller en el barrio de Pompeya donde su contribución para la solución de los numerosos problemas técnicos e industriales en relación con las crecientes necesidades de la industria tealera Argentina, es realmente valiosa.

El señor Marconi lleva más de 25 años diseñando y construyendo máquinas para el té y, en los últimos años ha tenido la satisfacción de haberlas exportado, a Brasil y Perú.

El desenvolvimiento creciente de la actividad tealera en el país, provocó como consecuencia, el nacimiento y desarrollo de una industria metalúrgica y mecánica destinada a satisfacer las necesidades de equipamiento de los productores de te misioneros y correntinos.

Durante los inciertos primeros momentos en la vida de los pioneros productores de té, la falta casi absoluta de información técnica, los obligó a trabajar en las mas precarias condiciones.

Más tarde se importaron algunas maquinarias, entre las cuales se pueden recordar dos enruladoras de doble acción (instaladas en Melchior é ITA) que sirvieron en su doble función de perfeccionar por un lado aunque en modesto grado, la calidad de su producido de té, a la vez que sirvieron de modelo a los primeros constructores de máquinas, para iniciar la fabricación de este tipo de equipos.

Las urgentes necesidades del sector productor y las trabas impuestas a la importación por razones de nuestra deficitaria posición de divisas, provocaron una intensificación de los esfuerzos de la industria local y sobre la base de creaciones propias, se fabricaron los diveros equipos para el tratamiento del té.

Con el transcurrir de los años se permitió aunque en forma limitada la importación de algunos equipos, ya más modernos. Paralelamente, la industria mecánica local, ya con mayores conocimientos técnicos en la materia, fue perfeccionandose hasta lograr un grado de eficiencia muy elogiable.

Se produce entonces un fenómeno que obliga a desarrollar nuevas técnicas:

Problemas específicos de las zonas productoras requieren la adaptación de las máquinas conocidas, a sistemas de trabajo mejor apropiados a su medio ambiente. Ejemplo típico de ello es la necesidad de automatizar o mejor dicho dar continuidad a las distintas etapas del proceso, eliminando o supliendo mano de obra, escasa en muchos casos, reduciendo los problemas adicionales de las fábricas en sí (alojamiento, aprovisionamiento del personal, atención social, etc. de mayor número de obreros), a la vez que permitiendo reducir los costos directos de fabricación.

Así poco a poco se va generalizando el uso de máquinas continuas en varias etapas del proceso, la intercalación de cintas transportadoras continuas de todo tipo, que en muchos casos provocó la curiosidad y extrañó a técnicos extranjeros que nos visitaron.

Por conocer desde hace muchos años a gran número de productores, puedo asegurar haber visto, en los lugares más inesperados, soluciones felices, ingeniosas, modestas o costososas que obligan a aceptar que el ingenio del hombre ha superado en muchos casos a costosos estudios de ingeniería.

Llegamos así a la actual etapa en la que poseemos una industria mecánica especializada, que llega a satisfacer (salvo pocas excepciones) a las mayores exigencias de la moderna técnica de elaboración de té.

A la creación de máquinas exclusivas, tal el caso de los fermentaderos continuos de té, se suma la fabricación bajo el uso de licencias de la más moderna maquinaria, simultáneamente con los principales centros tealeros del mundo.

Ya se han hecho incluso, exportaciones de máquinas y equipos a otros países sudamericanos productores de té (secaderos, enruladoras, despalilladoras) abriendo una nueva fuente de divisas para el país dentro del marco de las exportaciones no tradicionales.

Se puede asegurar que en la actualidad, salvo equipos muy especiales o de reciente desarrollo tecnológico, se fabrica la totalidad de maquinarias y equipos requeridos por un secadero de té.

Pero la técnica no se detiene y es de confiar que en el futuro habremos de encontrar cada vez mejor equipada a la pujante industria de elaboración de té argentino, con máquinas y equipos en cuyas placas luce orgullosa la inscripción "INDUSTRIA ARGENTINA".

PRIMERA enruladora continua de té, fabricada en 1962 por Metalúrgica Misiones, que dirige el autor de esta nota.

Té Para los Hombres con Corazón Ajeno

BUENOS AIRES, mayo 11 (Beatriz Schneider West) — Desde que Christian Barnard hizo el primer trasplante de corazón, mucho se ha seguido experimentando en ese sentido y hoy es el momento que son cuatro los pacientes operados que sobreviven a los trasplantes cardíacos.

Recientemente el cable nos informó de la evolución favorable de las tres últimas operaciones. En efecto, James B. Cobb recibió el corazón de un muchacho de quince años fallecido en un accidente y Claire Thomas el de una joven señora de quince años. Ambos están reaccionando favorablemente. Naturalmente, como en toda operación tan delicada como éstas, la alimentación y el cuidado juegan un papel primordial. Es decir, que se estudian al máximo las bondades de los productos y las cualidades que poseen, así como los probables efectos que puedan producir en el paciente. Es entonces cuando nuestro té entra a jugar un papel importante.

Según consigna el cable y acerca del cual hemos hecho investigaciones, Claire Thomas, al segundo día de operado recibió la visita de su esposa, habló bastante... y tomó té.

¿Por qué no otra bebida? ¿Y por qué especialmente té? El hecho, sin duda nos mueve a reflexiones y nos lanza un guante para ser recogido en el sentido de averiguar científicamente qué propiedades especiales puede tener el té para ser ofrecido a un paciente sometido a tan delicada operación y sobre la cual el mundo entero se halla pendiente. El hombre que vivirá ya con un corazón ajeno, que ya habla correctamente, que recibe la visita de su esposa, que se reintegrará normalmente a la sociedad, ingirió como primer alimento una taza de té. ¿No resulta por demás significativo el hecho? ¿No será acaso el espaldarazo definitivo para las bondades del té? Los interrogantes por ahora flotan en el aire. La exhaustiva investigación se impone.

Primera Firma Exportadora

(Beatriz Schneider West)

A fines del siglo pasado una importante firma, cuya marca ya es tradición en materia de té, fué la primera exportadora del té argentino.

Se trata de Guillermo Johnston y Cía. Ltda., cuyo presidente don Randolfo A. Rapallini, amablemente se somete a la entrevista solicitada aportándonos datos de interés en cuanto a la evolución y porvenir de este tradicional producto, hoy incluido entre los «no tradicionales de exportación».

Aunque actualmente es muy poco o casi nada lo que se exporta de Té Tigre, la firma que patrocina dicha marca fué la primera que exportó té, hoy se vende en su casi totalidad en el mercado interno en un orden aproximado a las 800 toneladas anuales.

Desde que se estableció la empresa, como decimos en el año 1896 y hasta 1950, la firma adquiría el producto en la India y Ceylán. En esta última fecha y a raíz de algunas dificultades motivadas por la prohibición de importar té de cualquier origen, aparece en el mercado la producción nacional de té y es entonces cuando deciden utilizar el té producido en Misiones, de cuya calidad no tienen ninguna duda.

El señor Rapallini, que integra la firma juntamente con los señores Benito Dios y Edmundo Cajigal, nos informa, ante nuestro requerimiento sobre la preferencia que puedan tener para la compra de té, que siempre tratan de conseguir la mejor calidad «y la firma que tiene la mejor calidad, es la que obtiene la orden de compra».

No disimula, por otra parte, su convicción de que nuestro país está en condiciones de ganar nuevos mercados ya que estima que «todo país importador de té, puede ser cliente para el té argentino».

Basando todo presupuesto en la calidad, en la mejor calidad, la firma piensa que así podrían obtenerse mejores precios para el productor. En cuanto a nuestra pregunta sobre el aumento de consumo en el mercado nacional cree el señor Rapallini que «existe una tendencia a mayor consumo de té en el mercado interno, pero su consumo aumenta en forma muy lenta».

¿Es la empresa de ustedes partidaria de la creación y funcionamiento del mercado nacional del té?

Antes de llegar al mercado nacional del té, somos de opinión que la producción del té seco tendría que ser superior a los 50.000 toneladas.

Sobre las posibilidades del té nacional en el caso de aumentarse las áreas de producción, la empresa insiste en el rubro calidad, pues «si se aumenta el área de producción tendremos mayor cantidad de kilos, pero no todo es cantidad, es muy importante el rubro calidad».

Y agrega: Comprando el té a productores que se preocupan de obtener una buena mercadería, no tenemos mayores problemas en nuestra planta envasadora, no obstante, todo té que enva

Pasa a pág. 10—1ª Col.

No Sólo Construir Secaderos: Aumentar las Plantaciones

(por BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

Desde noviembre de 1958 Promoventa S.R.L. actúa como exportadora de té argentino. En nombre de la firma actuan ante los elaboradores y acopiadores los integrantes de la misma señores Jorge Freund, Federico Saenz y Ana María M. de Freund. La firma, que se ocupa exclusivamente de la exportación no ha vendido el producto en el mercado interno.

Nos interesa saber su opinión sobre el té, sobre sus perspectivas, sobre cómo ven el futuro del producto y he ahí lo expuesto amablemente por el señor Freund en la entrevista que concedió a la cronista de este diario:

—Teniendo una vasta red de corresponsales distribuidos en todos los países que actualmente pueden comprar té argentino, estamos en la situación de conocer al día las necesidades respectivas, las fluctuaciones del mercado internacional y en consecuencia, las derivaciones de las mismas que afectan al té argentino.

—Hemos constatado que la comercialización del té en el mundo entero es completamente diferente de la mayoría de los demás productos. Es un negocio de absoluta confianza mutua entre comprador y vendedor. Bajo esta absoluta confianza mutua entendemos que una palabra dada para el cierre de un negocio basta para que esta operación se lleve a cabo hasta su perfecta terminación: que una muestra mandada por el vendedor al comprador como ejemplo de un cierto lote, corresponda exactamente a tal lote. En este sentido, en los últimos años se logró en nuestro país una gran mejoría, pero todavía no es de absoluta perfección.

—Nosotros como exportadores podemos manifestar que es bastante difícil hacerse en el exterior de un concepto de firma seria y que muy rapidamente se puede perder éste a causa de malas entregas.

— Repetimos que es de primordial importancia que el comprador extranjero pueda tener confianza en el correcto cumplimiento de los compromisos comerciales contraidos por los exportadores argentinos.

— Desgraciadamente y no sólo por aisladas malas entregas de té argentino, sino por culpa de inescrupulosos exportadores de varios productos, nuestro país no goza siempre en el exterior del renombre que debería tener un país con un potencial económico como el de la República Argentina.

— Unicamente siguiendo una línea de conducta irrobjetable será posible ganar nuevos compradores para el te argentino en los mercados donde ya conocen nuestro producto y al mismo tiempo ganar paulatinamente otros.

¿Qué futuro vislumbra para nuestro té?

— A nuestro entender el té argentino tiene, como producto y como fuente de divisas un futuro muy promisorio. Mantenemos esta idea porque dentro de las calidades especialmente producidas durante la cosecha 1967/1968, el producto no ha tenido tanta competencia internacional. Excluyendo casos aislados en Chile y Uruguay, el té nuestro se utiliza únicamente para mezclas y es en ese sentido un reductor de precios. Con esto queremos decir que una cierta cantidad de té de Ceylan o de la India, de calidad superior al nuestro, mezclada con otra cierta cantidad de té argentino, da para el fraccionador, un promedio de costo mucho más bajo y más interesante. Por eso la posibilidad de la exportación de té argentino es mucho mayor que la actual producción. Pero para llegar a tal fin, existen para nosotros dos factores de primordial importancia. El primero es que no basta solamente construir nuevas plantas de secaderos —a pesar de que nuestro país puede decir con orgullo que tiene algunas de las plantas de elaboración más modernas del mundo— sino que es una necesidad absoluta aumentar las plantaciones. Sabemos que para eso es necesaria cierta visión ya que una planta de té recién después de cuatro o cinco años de haber sido plantada empieza a rendir sus frutos, pero estamos seguros de que hay muchos plantadores que tienen esta idea, es decir, lo que llamamos visión.

— Otro factor que los plantadores tendrían que tener en cuenta es que habría que hacer algo para los casos de sequía. Sabemos perfectamente que muchos de los lectores de estas líneas van a decir que desde Buenos Aires es muy fácil dar consejos. Pero somos de la opinión de que en una provincia como Misiones, situada entre dos grandes ríos y con su característica topográfica ondulada, debería existir la posibilidad de un sistema de riego adecuado para no depender de las condiciones climáticas exclusivamente.

Cree que se podrían obtener para el productor precios mejores?

— Aumentando las áreas de plantaciones, mejorando los métodos de cosecha, implantando los últimos adelantos técnicos en la materia, y mejorando el proceso de elaboración para llegar de la hoja verde al té elaborado, el productor y también el elaborador aumentarían muy posiblemente —decimos posiblemente porque eso depende también de la situación del mercado internacional— los precios que podrían obtener, situación que se ve corroborada en la cosecha 1967/68.

..Serían ustedes partidarios de la creación del mercado **nacional del té?**

Respecto a la creación de un mercado nacional del té, creemos que sería prematura. Somos de la opinión de que tal creación y el funcionamiento de tal mercado recién sería interesante una vez más o menos duplicada la producción anual actual.

En Pro de una Amplia Campaña Institucional

Desde 1954 opera en plaza la firma Alabama S.A.C.I.I y E. integrando su directorio los señores Francisco Pérez Dorrego, Alberto Blanco, Manuel González, Isauro Cao López y José Salgado Rego.

Entrevistado a los efectos de esta nota el señor Pérez Dorrego, nos manifiesta que adquieren té argentino desde el año 1958 y que lo venden en el país fraccionado en estuches de 50, 100 y 200 gramos y en saquitos, no teniendo otras preferencias para sus compras que a las determinadas firmas que se «ajustan a nuestras necesidades».

Destaca el señor Pérez Dorrego como principio fundamental para la mayor difusión del té que «el gobierno provincial (Misiones y Corrientes) debería realizar por sí o bien por intermedio del gobierno nacional una amplia campaña institucional destacando las virtudes de la infusión de Té como una parte de la dieta alimenticia (reemplazando al café, cacao, etc. con la leche), o bien como estimulante». Se nos ocurre pensar en ese momento en el éxito que campañas similares han tenido, tales como el caso de la uva y de la leche.

Preguntamos si opina que se podría obtener mayores precios para el productor y la respuesta no se hace esperar: «Lógicamente en función de una mejor elaboración».

En el caso de aumentarse las áreas de producción, qué posibilidades tendría el té nacional?

«Además de las consideraciones expuestas sobre una amplia campaña institucional, no debemos olvidar que la zona asiática, fuerte productora de té vive permanentemente convulsionada y lógicamente países productores con estabilidad tienen más posibilidades si ofrecen un producto bien elaborado».

Utilizan el té tal como llega de Misiones?

No, hay que someterlo a mezclas para lograr un tipo de infusión.

Agotado en cierto modo el tema, concluimos la entrevista llevando con nosotros la impresión que realmente una campaña institucional en pro del mayor consumo de té, es una idea que merece la pena ser analizada ¿y por qué no? puesta en práctica.

Un Poco de Historia Sobre el Cultivo de Té en la República Argentina

N. de la D. — El Ingeniero Agrónomo Arturo Mutinelli ha escrito para nuestro diario la nota evocativa que el lector hallará seguidamente. Técnico agrícola con ponderable capacidad y méritos la nota que firma está completamente desprovista de toda pretención ni intención técnica. Aunque debemos señalar a la consideración de los hombres de trabajo de Misiones, especialmente de los que hoy tienen responsabilidades en la producción y elaboración tealeras que el Ing. Mutinelli fue posiblemente el segundo experto nacional que tuvo la responsabilidad de estudiar el comportamiento de las primeras plantaciones de té ya que, según sabemos, fue su antecesor en la Chacra Experimental de Loreto ing. Furnus el primero que orientó y controló un cultivo de esta naturaleza.

Más de 25 años dirigió Loreto el Ing. Mutinelli desde donde propició y alentó entre nuestros colonos muchos cultivos útiles. El número de sus trabajos técnicos editados o inéditos es considerable. Su contribución ha sido valiosa en el desarrollo de la economía agrícola misionera.

Especial Para EL TERRITORIO por el Ing. Agr. ARTURO M[illegible]LLI
Evocaciones del primer técnico argentino que alentó en Misiones los cultivos de Té

Corría el segundo decenio del presente siglo. Misiones, excepcional retazo de suelo argentino con suelos rojos, era entonces tierra de leyendas, virgen y casi despoblada, cuya naturaleza y futura importancia eran desconocidas aun dentro de nuestro propio país, pero cuyo nombre trascendía como un eco de esperanza allende el mar, entre los hombres ansiosos de trabajo, paz y libertad, oprimidos en sus países de origen densos en población y bajo los nefastos inmediatos de la Primera Gran Guerra.

El intento de poblar rápidamente ese apéndice de tierra enclavado entre el Brasil y el Paraguay tal como hoy lo aspiramos para "poblar" la Patagonia, procedía de dos vías efectivas: por una parte, la acción de nuestro Gobierno Nacional, que con patriótica visión y propaganda interna cedía en venta las parcelas de la subdivisión de las tierras fiscales que hoy constituyen las más antiguas colonias agrícolas, en particular de origen Polonés: la gestión privada después, que con meritorio esfuerzo y oportuna y bien orientada propaganda activó la inmigración, logrando arraigar, en breve lapso, numeroso y seleccionado contingente agricultor de variada nacionalidad: inglesa, suiza, alemana y japonesa, entre otras.

La riqueza de Misiones consistía entonces en el aprovechamiento escaso número de la vavaliosa madera de su selva subtropical, que cubría el 83% del área total de sus 30.000 km. cuadrados, aproximadamente. Empero la importancia de más que la explotación forestal, de duración limitada, se vislumbraban las grandes posibilidades agrícolas como medio de desarrollo económico inmediato, con ls cultivos del tabaco, del arroz y muy especialmente de la yerba-mate, especie esta última de su flora autóctona cuyos ensayos de cultivo se iniciaban favorablemente y de la que su producto elaborado se importaba en su casi totalidad de Brasil y Paraguay, causando oneroso egreso anual de recursos a nuestro erario nacional.

Estadística de Cultivos

Las hectáreas plantadas desde el año 1944, hasta la fecha., fueron las siguientes:

1944/45	389	Has.
1945/46	631	"
1946/47	1.672	"
1947/48	1.825	"
1948/49	1.600	"
1949/50	1.775	"
1950/51	1.503	"
1951/52	2.771	"
1952/53	2.065	"
1953/54	3.685	"
1954/55	6.943	"
1955/56 (1)	32.439	"
1956/57	30.870	"
1957/58	30.466	"
1958/59	30.810	"
1959/60	30.700	"
1960/61	30.630	"
1961/62	28.050	"
1962/63	27.060	"
1963/64	26.750	"
1964/65	26.350	"
1965/66 (2)	26.350	"
1966/67	26.450	"

1) Este notable aumento se debió a que dos años antes, por escasez de divisas, se suprimió el cambio preferencial que se otorgaba al té que se importaba en ese entonces. Se hizo así prohibitiva la importación y se promovió consecuentemente una extraordinaria demanda del producto nacional, que comenzaba a producirse en escala comercial.

2) Como se aprecia, la superficie plantada ha ido disminuyendo desde el año 1955/56 debido al deseo de muchos agricultores de mejorar sus plantaciones, arrancando las defectuosas y sustituyéndolas paulatinamente por otras de mayor productividad y calidad simultánea y paradogicamente la producción de té elaborado aumenta en forma vertical, como consecuencia de que muchas plantaciones iniciadas en 1965 van llegando a la edad productiva, a la par que se construyen nuevas y grandes plantas elaboradoras.

NOTA: De la superficie plantada el 95% corresponde a la provincia de Misiones el resto a la de Corrientes. En cuanto al número de plantadores corresponde el 99% a Misiones y el 1% a Corrientes. No se tiene registrada ninguna plantación de té pura de estas dos provincias argentinas.

El Desarrollo Agrícola en Marcha

Otros importantes cultivos se agregarían más tarde a la larga lista de los adaptados a esta región promisoria, cuya vegetación debe su exhuberancia a las favorables condiciones de su clima templado-cálido, húmedo con lluvias bien repartidas y luminoso cielo que responde técnicamente a la clasificación de "Tipo Chino".

En efecto, las observaciones efectuadas durante un período suficiente de años en la ex-Estación Experimental de Loreto (Misiones), dependiente del Ministerio de Agricultura de la Nación, tanto de orden meteorológico como sobre el comportamiento vegetativo de las especies introducidas de distintos continentes, revelaron la perfecta adaptación de aquellas procedentes de una parte de China.

El Té no hace excepción, por cierto, a esta regla y su adaptación al ambiente físicio regional quedó consagrada, como así el de otras importantes especies introducidas del mismo origen, como por ejemplo el tung, por antiguos ensayos realizados por pobladores o viajeros, de los cuales quedan todavía pruebas, entre otras, la de plantas de té que tuve la oportunidad de ver en el establecimiento yerbatero de Puerto Bemberg. Esta era la forma más antigua y común de difusión de las especies vegetales en todo el mundo: los inmigrantes que cruzan el mar, llevan a menudo consigo las semillas de plantas cultivadas y naturaes que los continúa ligando efectivamente a su terruño. Un japonés instalado en Posadas, a mi pregunta de cómo decidió emigrar a nuestro país, contestó: "Me dijeron mis paisanos que aquí también había caña bambú"; se refería a la "Tacuara" del Río Paraná, que exhibía en su casa de comercio, conjuntamente con otros objetos de arte japonés.

El agricultor misionero, por decisión intuitiva más que dispuesto a esperar los resultados de un ensayo racional que exigía mucho tiempo, se dio con entusiasmo a la tarea de arraigar el cultivo del té, confiado en el éxito que significaba la utilización de su mano de obra personal que le permitiría reducir el costo de producción y competir en el mercado interno, como también a la circunstancia de ser nuestro país un considerable consumidor del producto, que importaba íntegramente, procedentemente de Ceylan, Indias Orientales Holandesas, China, Japón, Países Bajos y Brasil, en cantidades que alcanzaron en promedio 2.000.000 de kilogramos anuales durante el decenio 1935-44, por valor total efectivo de 8.000.000 de pesos, según las estadísticas oficiales.

De acuerdo con los antecedentes oficiales sobre la introducción del cultivo del Té en nuestro país, el Ministerio de Agricultura de la Nación distribuyó semillas procedentes de Ceylan a los agricultores de Misiones, Chaco, Formosa y Norte de Corrientes, en 1925. Las plantaciones en escala mayor fueron también realizada con semillas importadas del Paraguay en 1939 aproximadamente.

Es interesante consignar que la producción argentina de té se registra a partir desde 1943 con un total de 600 kg. de producto elaborado, acrecentándose a 4.000 kg. en 1944, 13.000 kg. en 1945 y 185.000 kg. en 1950.

Hacia la cantidad y calidad

Empero, el verdadero éxito de este nuevo cultivo, no radica solamente en la economía de su producción, sinó y muy especialmente en la calidad del producto con el que se pretendía satisfacer las necesidades de nuestro consumo nacional, compitiendo con la del producto importado. La calidad, es siempre esencial, independientemente de los distintos tipos o gustos del consumidor. Además de las condiciones sanitarias elementales de pureza, higiene, etc., existen otras dependientes del material fresco recolectado de la planta y de cada una de las operaciones de carácter industrial, incluidas las de aromatización, estacionamiento y envasado, que dan a cada partida las características organolépticas que degusta y elige el refinado paladar del consumidor habituado.

En este aspecto de orden puramente técnico, el agricultor, en su apresuramiento, cometió errores propios de su inexperiencia, que malograron en algunos casos su tiempo y sus esfuerzos.

El primer error lo fue sin duda el de la elección de la variedad. No basta hacer almácigos y viveros bien cuidados y producir plantas lozanas, utilizando semillas frescas con elevado poder y energía germinativas, si ellas no responden a la identidad botánica convenientemente elegida. Por esa causa hemos visto numerosas plantaciones heterogéneas por su variedad y origen, ya sea con hojas tiernas y medianas, ya con hojas pequeñas y duras o con plantas enanas, que originaban productos muy distintos y a veces de escaso valor comercial; en este último caso, debieron renovar las plantaciones.

La faz de la elaboración presentó, al principio, serias dificultades al productor acostumbrado al grosero tratamiento de la Yerba Mate, cuanto las hojas del Té, desde su recolección en verde hasta el final de su complejo proceso industrial, exige una delicada atención ajustada a los factores del ambiente y al tipo y funcionamiento de las máquinas que en aquella época inicial eran en su mayoría imperfectas y construidas por el mismo productor o en talleres locales. Años después, la importación de máquinas enruladoras y secaderos especiales contribuyeron a mejorar visiblemente la calidad del producto en los grandes establecimientos.

Sabido es que el producto destinado al consumo debe reunir cuatro caracteres en su infusión: color, aroma, astringencia y brillantez, cualidades que difícilmente se hallan satisfactoriamente equilibradas en las pequeñas partidas, por cuya razón se efectúan los "cortes" comerciales. Afortunadamente, el colono productor, gracias a su elevado espíritu cooperativista, ha contribuido eficazmente a solucionar el difícil problema de la calidad, en la entrega de su hoja fresca a la planta común de elaboración que asegura la uniformidad y comercialización del producto.

Solo el trabajo da experiencia

La mejor experiencia solo se adquiere con el trabajo, a través del tiempo. Una anécdota que viene al caso, confirma lo expresado en el párrafo anterior: En 1936, el Ministro de Agricultura de la Nación, doctor Miguel Angel Cárcano, visitó la Estación Experimental de Loreto de paso al Alto Paraná, a quien debí acompañar en función oficial. Dado que el Ministro había demostrado visible interés por cuanto se relacionara con el té, nada resultaba más oportuno que obsequiarle con una muestra del producto regional, esmeradamente elaborado a mano según el primitivo método chino, por cuanto se carecía completamente de máquinas para este fin. El té, servido en el comedor del "Guayra" con las reglas del arte, fue degustado, mereciendo luego la opinión de todos los presentes, que lo hallaron con exceso de color y astringencia y un perfume no muy agradable. La moraleja surgió sin dilaciones: careció de importancia la presentación del producto en delicada caja de madera terciada, forrada internamente con papel de estaño y atada con fina cinta de bandera argentina; tampoco sirvió, al juicio de calidad, el hermoso color cobrizo de las primeras hojas de los brotes elegidas para lograr la mejor calidad, ni el aroma que era agradable al finalizar la elaboración. La prueba definitiva es la de la degustación de la infusión tal como sucede en las industrias de la fermentación en general.

Con legítimo orgullo comprobamos hoy, que el té argentino, elaborado con el valioso asesoramiento de técnicos extranjeros especializados en la materia, ha adquirido reconocida jerarquía en el mercado inglés y conquistado ampliamente nuestro paladar.

Han alcanzado máximo prestigio los productos elaborados por las empresas Pech, Kunifiein, las cooperativas de Oberá, Monte Carlo, 2 de Mayo, Urrutia, entre otros, por no citar los numerosos nombres que hacen honor a esta importante actividad agrícola de la región.

Han pasado casi 50 años desde los albores de la introducción del cultivo del té en nuestro país, en el que toda iniciativa bien inspirada florece. Se ha cumplido una etapa feliz de la historia ejemplar de una magnífica y patriótica empresa acometida por hombres capaces, en tierra de "pioneros", cuyos renovados esfuerzos por alcanzar el éxito los hace dignos de la mejor suerte.

MULTIPLICACION DE TE POR ESTACAS

Como la fecundación del té es casi obligatoriamente cruzada, el material obtenido por vía sexual (semilla) es muy heterogéneo y la variabilidad de los caracteres morfólicos y tecnológicos fluctúa muy fuerte de un individuo a otro. Se debe eliminar este inconveniente, pero como la obtención de la línea pura es tarea larga y nada fácil, se ha recurrido a la selección de plantas cuya descendencia es asegurada por vía vegetativa y esto permite obtener a corto plazo material de valor.

Dentro de los distintos tópicos que hacen a la técnica de vivero, se ha ensayado en la E.E.A. Misiones el comportamiento de las distintas partes de la rama que han de proporcionar estacas. Las ramas fueron divididas en 3 zonas: apical media y basal.

Las comprobaciones de enraizamiento dieron los siguientes resultados:

Parte de la rama	*por ciento*
APICAL	70%
MEDIA	60%
BASAL	55%

En cuanto a la época más oportuna para encarar el estacado, se observó las siguientes variantes:

Mes	*Por ciento de fallas*
Abril	12%
Marzo	12%
Octubre/Noviembre	25/30%
Enero/Febrero	50/55%

Lo que nos dice que la época más oportuna es la del mes de abril.

Selección de arbustos

Todo tealero que está familiarizado con las plantas, sabe perfectamente cuales son las ideales para la observación periódica de su plantación. Quienes por la mayor superficie u otras razones no conozcan bien su teal pueden realizar una selección práctica "a ojo," y lograrán de esa manera la ubicación de sus plantas ideales.

A continuación detallaremos cada uno de los puntos que se deben seguir para realizar la selección a ojo.

— Alta densidad de puntos de cosecha por unidad de superficie; evitar arbustos con mesa de cosecha abierta.

— Ramazón fuerte, bien esparcido, con follaje maduro, sano, descartar ramajes débiles, poco desarrollados lateralmente y también plantas que, si bien posean ramas vigorosas, muestren escasos puntos de cosecha

— Uniformidad de brotación: selecciones plantas cuyas brotaciones se produzcan en toda la mesa de cosecha y no solamente en el centro de la misma.

— Tamaño y color de la hoja madura; generalmente los arbustos de hoja mediana a grande (12/15 centimetros) producen brotes más pesados y rinden mayores cosechas. Con respecto a color buscar plantas de un verde neto brilloso.

Elegir plantas con espacios entre hoja y hoja (entrenudos), largos; los brotes con entrenudos muy cortos, típicos de los arbustos achinados, son mas difíciles de cosechar, sea a mano o con máquina y en general el peso unitario es menor.

— Evite los arbustos que tengan tendencia a florecer a expensas de la producción de la hoja.

— Evitar arbustos con tendencia a dar brotes con yema dormida o banghi.

Como complemento de esta selección, y una vez marcadas las plantas más satisfactorias, se procederá a ensayar el test del cloroformo.

Test de cloroformo

La realización de este test permite conocer la capacidad de fermentación que poseen las plantas seleccionadas.

Modo de actuar

Los valores de cloroformo en contacto con la primera hojita del brote de té, disuelven las membranas celulares y ponen así en contacto las sustancias a oxidar —polifenoles— con el oxígeno. Los compuestos que se forman, como resultado de esta oxidación (fermentación) son de tonalidad marrón amarillento típico de la hoja fermentada.

Modo de operar

Se coloca un trocito de algodón en el fondo de un tubo de ensayo y se le agrega 10 gotas de cloroformo, tratando de que caigan justamente en el trocito de algodón.

Se tapa herméticamente el tubo durante aproximadamente cinco minutos.

Se abre nuevamente el tubo para introducir la primera hojita adosada a la yema de un brote del arbusto selecto a tratar.

Se vuelve a tapar el tubo esperando 30 minutos. La hojita en el tubo no debe estar en contacto con el algodón embebido de cloroformo.

Pasado los 30 minutos, se realizan las observaciones correspondientes al cambio de color experimentado por la hojita a tratar.

El arbusto testeado tendrá alta capacidad fermentativa cuando mas marrón oro muestra la hojita y, por el contrario, si luego de dicha media hora no ha experimentado cambio de color y sigue prácticamente verde.

Es obvio que esa planta carece de algunos de los mecanismos de la oxidación y por lo tanto, "no fermenta".

Esta planta debe ser imprescindiblemente desechada.

Para mayor facilidad de trabajo, con respecto a este test, conviene hacerlo en forma comparativa. Suponiendo que son 10 las plantas selectas, entonces se deberán preparar 10 tubos de ensayo y testear las 10 primeras hojitas, o sea una de cada planta selecta.

De esta manera resultará mas fácil, apreciar las distintas tonalidades del verde al marrón. En los días de temperatura cálida —mas de 28° C— la hojita debe permanecer 30 minutos dentro del tubo de ensayo. Ahora en los días fríos —menos de 20°C— deberá permanecer aproximadamente 45 a 60 minutos.

Conviene repetir el test en otras oportunidades, ya que las condiciones climaticas pueden influir en cierto grado. Las plantas que no viraron a las tonalidades pardas, es decir, cuyas hojas luego de transcurrido el tiempo establecido —30 a 45 m— permanecieron verdes con sólo algún amarillento de las nervaduras, deben ser descartadas.

El resto de las plantas que dieron positivo y que ya son las futuras plantas madres, se podan a 70-75 cm., del suelo en el mes de septiembre en adelante y se las deja crecer sin cosechar durante 3 o 4 meses.

Pasado dicho período, dichas ramas se cortan al mismo nivel de poda o algo más arriba y se las lleva cubiertas con una arpillera húmeda o en un recipiente con agua, al vivero que para ese entonces deberá estar preparado.

Comprador Chileno

OBERA. (Fued Chemes, corresponsal). — En ocasión de encontrarse en Oberá el señor Luis Cambiaso, comprador de té Argentino para la firma Cambiaso Hermanos S.A. del vecino país de Chile, residente en Valparaíso, accedió gentilmente a una breve conversación con la corresponsalía Oberá, en cuyo transcurso contestó algunas preguntas de orden general que le formulamos.

— *¿Cómo encuentra Ud. en general el té de Misiones?*

— Comparativamente con otros años en que vine, he observado a mi modesto entender, que hay un gran esfuerzo en la Provincia para lograr mejor calidad lo que permitirá una mejor colocación en el Mercado Internacional.

Hay también una mayor eficacia en los medios para lograrlo.

— *¿Cuánto y quienes consumen té en Chile? ¿Compran asimismo para exportar?*

— Estimo que alrededor de 7 millones de kilos anuales. El té es artículo de consumo netamente popular, vale decir que todas las clases o estratos sociales lo consumen. Se hace abundante consumo en oficinas y otras dependencias similares.

Chile adquiere té actualmente, solamente para el consumo Nacional.

— *¿En qué otros países compran té? — ¿Cómo es la producción de ellos? — ¿Hay nuevos productores en ciernes?*

— Por el sistema ALALC compramos a Brasil y Perú, Brasil exporta cantidad inferior a la Argentina pero en el promedio general la calidad es superior. Perú nos vende de 800 a 600 mil kilos de té de zona de altura que posibilita una alta calidad. Le falta quizá presentación que es una faz técnica.

El té se compra por la vista y por el gusto.

Un productor y mercado en ciernes para nosotros es Ecuador, aunque aún está en la faz inicial.

— *¿Qué observa en esta ciudad en este viaje?*

— En un año, he observado y creo que el que viene después de un tiempo y de afuera, lo nota más, un progreso muy rápido en líneas generales. En el té, reitero que la zona acusa un esfuerzo notable en cuanto a lograr una calidad cada vez mejor. Ello sin duda redundará en beneficio para los que exporten.

Con el mencionado viajó el señor Jorge Forn director de Evans Thorton quien expresó que venía en visita habitual a palpar la planta tealera y asimismo acompañar al señor Cambiaso, integrante de una firma que es la principal importadora de té de Chile.

Preguntado cómo se recibe el té en Chile, señaló que en ese país está prohibida la venta del té suelto por lo cual el té que se importa es envasado en ese país. Sobre la calidad, destacó que hay una mejora progresiva de nuestro té y ello se debe especialmente a la selección que se hace en la recepción del producto en los secaderos como así mismo porque la actividad se realiza en secaderos modelos, modernos y que son exactamente como los que se emplean para diversas producciones de té del mundo. Señaló que se pone el mejor empeño en que el té que reciba Chile sea de primera calidad, dentro de la limitación en los precios a que se ven obligados a pagar los importadores por razones internas de disposiciones.

Capacidad, Seriedad y Prestigio Avalan la Trayectoria de Agro-Té

Hacer historia de Agro-Té constituiría tal vez una redundancia. Ha transcurrido ya más de medio siglo desde que Germán Kordts, Juan Koch y Adolfo Feltan arribaron a la Picada Mecking con poco material y mucha voluntad, dispuestos a afrontarlo todo para labrarse un porvenir.

Sus descendientes conservando los lazos que unieron a sus predecesores y la independencia de sus respectivas explotaciones forman hoy una de las más importantes empresas tealeras de la provincia.

Así las firmas Adolfo Feltan e Hijos, Germán y Otocar Kordts y Koch Tschisch y Cía. Materializaron Agro-Té S. R. L. que asumió la función del acopio y tipificación del producto propio y de terceros y su comercialización en el mercado interno y en el exterior.

De esta breve historia y de los demás nos enteramos en la entrevista que tenemos con sus directivos, quienes también nos aclaran que "no fueron faciles los principios y la introducción de su nombre en los mercados exteriores, pero el trabajo consciente y sostenido, la dedicación permanente y la investigación sobre modalidades y prácticas rindieron sus frutos.

Inquirimos sobre cifras de exportación: primero por conducto de firmas exportadoras, pero pronto en forma directa el nombre de Agro-Té comienza a figurar entre la nómina de embarcadores, apareciendo así en el año 1962 con 488 toneladas, en 1963 con 1.292 y desde entonces, ocupando el liderazgo entre las empresas exportadoras: 2.241 toneladas en 1964, 2.562 en 1965, 2.117 en 1966 y 1.679 en 1967. Para el año 1965 la firma opera con su asociada Agro-Té S.A. establecida en la Capital Federal que viene a constituir el nexo que complementa los procesos de producción, elaboración y comercialización.

En forma paulatina pero firme, midiendo sus realizaciones, actualizándose convenientemente y trabajando intensamente, la empresa adquiere fisonomía de tal y se convierte en una potencia económica productiva que es legítimo orgullo de sus integrantes y justificada esperanza de trabajo y de progreso de un importante núcleo de pobladores de su zona de influencia, L.N. Alem, reducto de muchas riquezas misioneras y de excepcionales hombres de trabajo. Es una empresa que difunde el producto de su tierra y el nombre de su ciudad por todos los ámbitos del mundo. Con capacidad, seriedad y prestigio.

Después de lo dicho, entramos en el diálogo directo. Se impone.

— ¿Tienen interés en el exterior por nuestro té?

Los compradores del exterior están poniendo en evidencia un marcado interés por nuestro producto y debemos lamentar que las condiciones climáticas hayan conspirado este año para la obtención de una mayor producción. Es indudable, la calidad ha mejorado y es por ello que los compradores han dejado ya la época de las experiencias y ahora formalizan sus negocios con plena conciencia de la mercadería que adquieren.

— ¿Se podrían conseguir, a juicio de ustedes, nuevos mercados potenciales?

Mercados potenciales hay muchos y practicamente no han sido posible dispensarles la atención que ellos requieren por falta de produtco. Como ejemplo, citamos EE.UU. adonde nuestras ventas han sido reducidas por esa causa. Es necesario señalar, en este orden, que la falta de capitalización adecuada de las empresas conspira en parte contra el deseo de conquistar nuevos mercados. Muchas veces la necesidad de dinero para proseguir la actividad hace que se desvie el producto en forma inmediata hacia compradores habituales y tradicionales postergando los intentos de tratar con nuevos compradores que no están todavía en la mecánica ágil y fluida de negocios como aquellos.

— ¿Se podrían obtener precios mejores para el productor de té?

Sin duda alguna y para ello es fundamental superarse en calidad. Decimos fundamental por cuanto estimamos que también ejerce su influencia en este aspecto la consolidación de la producción tealera argentina frente a los mercados exteriores. Por ejemplo: los precios en la última cosecha han mejorado en líneas generales y consideramos que paulatinamente el producto argentino va avanzando hacia su correcta ubicación en el mercado internacional. Si consideramos que en general la fase técnica de la elaboración detenta un alto nivel de eficiencia, debemos llegar a la conclusión que la mejora en la calidad depende de la materia prima y en este orden, corresponde un papel preponderante a los productores en primer término y a los elaboradores en segunda instancia, pero correlativamente. Es decir, que éstos deberán extremar los recaudos para evitar la elaboración de producto no apto.

— ¿Considera que el mercado interno aumentará el consumo de té?

Está aumentando paulatinamente el consumo y consideramos que seguirá incrementándose en la medida en que los envasadores brinden las calidades adecuadas y promocionen la venta del producto.

— ¿Serían ustedes partidarios de un mercado nacional de té?

La idea se menciona desde tiempo atrás y a nuestro juicio no están dadas las circunstancias propicias para su creación. No puede desecharse como posibilidad futura, pero es evidente que la justificación de una organización de este tipo reside en el volumen comercializable. El aumento de la producción y el desenvolvimiento de la comercialización habrán de ir ofreciendo los elementos necesarios para analizar su viabilidad.

— ¿Si se aumentaran las áreas de producción, tendría el té nuestro mejores posibilidades?

El té argentino cuenta con inmejorables posibilidades aumentando la producción, siempre que este aumento no se opere en detrimento de la calidad. Las posibilidades radican en el aumento del consumo interno y la atención a la demanda internacional. Hay que tener en cuenta que los países tradicionalmente productores están consumiendo por debajo de sus necesidades con el fin de mantener o aumentar su comercio exterior, pero sin duda la presión consumidora los obliga paulatinamente a efectuar concesiones en este orden para no perjudicar indirectamente su producción. Como consecuencia de ello deberán reducir sus cupos exportables provocando una merma en el abstenimiento a los países no productores en los cuales, por otra parte, se intensifican las campañas para incrementar el consumo.

Al término de la entrevista llegamos a la conclusión de que el panorama es optimista y así lo manifiesta nuestro entrevistado quien agrega que "solo falta que la producción, elaboración y comercialización tealera se unifique orgánicamente para actuar en todos los órdenes mancomunada y solidariamente para su beneficio y para beneficio del país".

Nos piden además que consignemos que "agradecen sinceramente la preocupación de EL TERRITORIO por realizar esta magnífica obra de difusión de nuestra actividad y nos place comprobar, una vez más, que el órgano de información que diariamente nos actualiza con la actividad nacional e internacional cumple cabalmente su función periodística sirviendo a la tierra y a la comunidad que lo sirve, es decir, que vuelca a su pueblo, por medio de realizaciones como la que nos ocupa, los beneficios que le brinda la cordial acogida que sus páginas encuentran en todo el ámbito de la provincia y fuera de ella".

Primera Firma

Viene de pág. 8—9ª Col.

samos pasa primero por una máquina mezcladora para así obtener una mayor uniformidad.

Observamos sobre el escritorio del presidente de la firma, el diploma otorgado por la Brand Barometer American Association a Té Tigre por el cual consta que el mismo ocupa el primer puesto en popularidad y prestigio.

Desde aquellos finiseculares años hasta hoy, mucho ha corrido el tiempo y aquellos primeros kilos en aquel entonces libras de té, que llegaban al país en pequeñas cantidades se han convertido en toneladas que consume el país y que compite en el exterior. Toda una historia de un producto que marcha seguro y con optimismo hacia el futuro.

Antecedentes del Té de Anotaciones del Libro del Banco de la Nación Argentina de Oberá

PLANTACIONES

1939. El Gerente, Angel Sangiacomo (Agencia Ambulante del Banco de la Nación) consigna que habían colonos japoneses que plantaban té en pequeña escala.

1943. El Gerente de la sucursal ya creada don Hernán Bedecarratz. En su informe se corrige destacando en forma personal que no son más de 180 hectáreas. No indica dónde, pero seguramente es en la zona de influencia de Oberá.

PRESTAMOS

1940. Se facilitó $ 400 por hectárea y por familia.

1943. Se otorgan préstamos por parte de la ya creada sucursal del Banco de la Nación solo a socios de la Cooperativa Agrícola de Oberá la cual tiene a su cargo el asesoramiento y vigilancia.

PRESTAMOS ESPECIALES

Los préstamos para plantaciones por hectáreas fueron o.cr[illegible] suma de 450 pesos con plazo especial de cinco años

OTROS DATOS DE LA COOPERATIVA AGRICOLA DE OBERA

1940 Viene traído por Isacovich, el nieto del escritor ruso León Tolstoi, para trabajar como técnico contratado para inspeccionar y asesorar sobre plantaciones a colonos

Hay Aliento para Mejorar la Calidad

ASI OPINAN DOS ESFORZADOS EMPRESARIOS CON PLANTA INDUSTRIAL EN OBERA

(Beatriz Schneider West) — Desde 1954 Pedro Miguel y Nelson Ambrosio Aspitarte constituyen la firma Aspitarte y Cía. S.C.A. Nos enteramos por uno de los integrantes de la firma que adquieren té argentino a partir de 1955 y que en el país venden un 30% y el 70% restante lo exportan a Chile, Inglaterra y Holanda, que en buena parte lo producen y en otra lo compran pero todo en la provincia de Misiones.

Nos interesa saber qué opiniones han recibido de sus compradores del exterior y si éstas son alentadoras. "Hemos recibido de los países mencionados, quienes nos alientan para seguir mejorando nuestras calidades".

Sobre la obtención de nuevos mercados potenciales y cuáles serían ellos, aclaran en tal sentido que se refieren a "aquellos a los cuales reexportan Inglaterra y Holanda".

— ¿Se podría obtener para el productor mejores precios?

— "Sí, pero en la medida que vaya mejorándose la calidad producida".

Acerca del aumento del consumo de té en el mercado interno, ¿estiman que ello es factible, mediante una buena promoción.

Pedro Aspitarte se muestra además, decididamente contrario a la creación de un mercado nacional y así lo manifiesta: "No, somos partidarios de la libre comercialización y competencia".

— En el caso de aumentarse las áreas de producción, qué posibilidades tendría el té argentino?

— Buenas, siempre y cuando se haga racionalmente con variedades óptimas que produzcan materia prima de excelente calidad.

— ¿Someten el té llegado de Misiones a procesos de nuevas mezclas?

— Colocamos toda nuestra capacidad de producción en forma normal, salvando a veces algunas dificultades, propias del libre juego de la oferta y la demanda.

— Claro, precisó, don Pedro Aspitarte expone sus ideas con convencimiento de lo que afirma. Tal es la sensación que nos queda cuando abandonamos su establecimiento, donde hemos sido recibidos con singular cordialidad.

Calidad y Menores Costos

Al solicitársele al señor Pedro Miguel Aspitarte sus opiniones sobre el futuro del té argentino escribió para EL TERRITORIO las reflexiones siguientes

Hace, poco para ser preciso el 24 de abril ppdo. manifesté en este diario que están dadas las condiciones para que se planten 50 mil Has. más de Té en nuestro país, afirma don Pedro Miguel Aspitarte.

Al volver sobre el tema quiero significar que nuevas plantaciones en tierras y con variedades óptimas, podrían en un futuro brindar un rendimiento medio por ha. del doble, al promedio actual en lo que a cantidad respecta y de una calidad muy superior.

Consecuencia previsible: mejor calidad a menor costo, nos daría la firmeza tan anhelada en la posición de nuestros saldos exportables.

Varios colegas me manifiestan compartir esta inquietud, que de hallar eco en la esfera oficial, estaríamos dispuestos a esbozar un plan concreto, que consideramos de impostergable necesidad de poner en marcha.

La capacidad industrial supera hoy ampliamente a la agrícola y no debería desaprovecharse esta pujanza que tantos beneficios reportaría a la economía de la zona. Permítaseme insistir: mayor cantidad de saldos exportables, de mejor calidad a menores costos brindaríannos un futuro promisorio.

El Té a Través de los Recuerdos

BUENOS AIRES (Mayo 17) *(Beatriz Schneider West)* — En nuestro afán de aportar el *mayor número posible de datos, opiniones* y todo cuanto se vincula con el té, llegamos así a la casa de un hombre que en cierto modo convivió los albores de esta producción hoy en amplio desarrollo.

Don Angel C. Sangiácomo accede complacido a nuestro requerimiento periodístico y en amable charla se dispone a desenterrar los recuerdos que lo vincularon a Misiones, provincia de la que guarda según sus expresiones muy gratos recuerdos.

"En el año 1938 fui designado "Agente Rural" con asiento en Oberá, proporcionándoseme los elementos necesarios para desarrollar esa tarea, sin oficina especial. Por indicación del mismo Banco de la Nación, mi obligación era visitar a los colonos en sus propias casas para hacerle conocer los diversos préstamos de aplicación en la zona, incorporándolos al Banco, si no lo estaban, tomarles manifestación de bienes y elevarlas a la sucursal Posadas, para su acuerdo. Vale decir les evitaba los viajes y la estada, muchas veces de 3 ó 4 días".

Don Angel Sangiácomo prosigue con sus recuerdos: "El 14 de abril de 1939 el Directorio del Banco resolvió crear la Sucursal Oberá y se me designa gerente, concurriendo a la inauguración el director don Pedro Etchegaray, el gerente de Crédito Agrario don Alfredo B. Malvagaña y otros funcionarios. Fue tal el incremento que se registró posteriormente que inmediatamente designaron empleados en comisión y reforzaron la dotación. Fueron estableciendo se comercios y los colonos de Oberá ya no iban a Posadas. Este preámbulo creo que era necesario, ahora pregúnteme lo que quiera...

¿Por qué no nos habla de sus recuerdos relativos al cultivo del té? Frecuentemente en aquel entonces, año 1940, me visitaba un señor suizo de apellido Flury, quien me afirmaba que el clima y tierra de Oberá era muy propicia para el cultivo del té, muy parecido al de China. Este señor tenía amplios conocimientos y datos sobre la materia y en virtud de ello lo citamos al señor Francisco Künhlein llegando entonces a la conclusión que las primeras plantaciones podrían efectuarse en Campo Viera por intermedio de colonos, en forma tal que el señor Künhlein se encargaría de recibir la cosecha para su elaboración. De lo contrario, que hubiesen hecho esos pequeños colonos con su reducida cosecha de té?

Hasta aquí mi actuación en Oberá, pues en marzo de 1942 fui trasladado a Eldorado, dejando en manos del señor Bedecarratz todo lo actuado para su mejor aplicación.

¿Qué hizo en ese entonces el Banco de la Nación para ayudar a los productores?

El Directorio del Banco, a mi propuesta, dictó dos reglamentaciones en marzo de 1942, modificando las anteriores. Una, acordada hasta 400 pesos a aquellos colonos sin responsabilidad material pero con condiciones de trabajo y buenos antecedentes; la otra, hasta 2.000 pesos ambas para compra de semillas, plantas y atender trabajos culturales, con un plazo de 180 días renovables por 180 días mas, esto último no pude llegar a concretar por mi traslado a Eldorado.

¿Se vislumbraba ya como promisorio el futuro del té?

Si, pues surgieron muchos colonos de cierta responsabilidad que formaron consorcios para su explotación, creando entre productores y entendidos, un vivo interes para intensificar la producción con miras a crear un mercado interno con buenas perspectivas.

¿A quién recuerda como pioneros y propulsores tealeros?

En primer término a Flury que fue quien despertó el interés sobre el cultivo, Francisco Künhlein, Campi, Urrutia, Melchor y en San Carlos (Corrientes) a don Gabriel Pech.

Don Angel Sangiácomo termina así sus recuerdos de sus primeros años en Oberá; mientras tomamos el tren en Adrogué a donde hemos ido a entrevistarlo, pensamos en cómo habrán sido esos primeros esfuerzos y cómo los resultados están dando ya sus frutos.



LOS MAGESTUOSOS PINOS parecen custodiar los tesales cultivados en curva nivel para proteger al suelo de la erosión proveniente de las cuantiosas precipitaciones anuales.

PLANTACIONES DE TE con Sombra de Arboles

ESTABLECIMIENTO GABRIEL LUIS PECH S. A., ubicado en la localidad de San Carlos, Provincia de Corrientes, donde se efectúa el proceso integral del té "Punta de Oro", seleccionadas plantaciones abastecen la planta industrial donde se elabora, tipifica y fracciona un té de alta calidad para prestigio de la producción argentina.

El Comercio del Té en el Análisis de la Economía Tealera Correntina

Mercado nacional: Siendo que la producción nacional actual suple con creces la demanda interna, los planes de expansión que se elaboran, deberán estar por fuerza orientados con el objetivo de la exportación como principal premisa. La importancia que sin embargo tiene el consumo nacional en el panorama de la producción de té, no debe ser menospreciado, sobre todo por su potencial latente.

No es aventurado suponer el aumento de consumo "per cápita", si las condiciones son propicias y la promoción del producto adecuada, o por ejemplo la mitad del consumo de nuestros vecinos chilenos. En tal caso la producción actual apenas supliría el consumo interno. Al ir tan lejos, es razonable suponer un aumento del consumo interno siquiera por la presión interna de la oferta, tendencia que por otra parte es común a los países productores, más ello será factible únicamente mientras la producción esté en condiciones de ofrecer té de calidad aceptable y precios razonables.

No debe olvidarse el hecho de que, del promedio "per cápita" superior a los 130 gramos, el consumo nacional se retrajo a menos de 50 gramos durante el trienio 1953/1955, cuando la pésima calidad del producto ofrecido y sus precios elevados, forzaron prácticamente a la demanda a volcar sus preferencias por el café, la yerba y/o las bebidas sin alcohol. Los productores correntinos de té, que ofrecieron al consumo nacional tés de calidades aceptables y regulares, sin especular con la demanda indiscriminada y los precios fabulosos, establecieron así las bases de un prestigio que detentan hasta ahora, que les ha permitido proseguir con una evolución progresista, sólida y continua.

La conciencia formada a través de la propia experiencia, de que el incremento, o por lo menos el mantenimiento y uniformidad de la calidad es el factor fundamental que rige la demanda del producto, han asimismo preparado al productor de Corrientes, quién seguramente no tendrá mayores problemas si, satisfecha la demanda local, debe competir sobre tales bases en los mercados extranjeros.

Mercados extranjeros: Es el té sin duda la bebida más consumida en el mundo, y los aumentos del consumo mundial generalmente sorprenden a los expertos más optimistas. Lo cierto es que, a menos que los disturbios políticos y convulsiones sociales que afectan Indonesia, Congo, y en mayor o menor grado a casi todos los países productores, cesen súbitamente y que sus productores se recuperen de inmediato, lo que no es probable, existe conciencia más o menos general que la demanda continuará superando levemente a la oferta, por lo menos durante algunos años más. Se puede deducir de ello entonces, que la situación actual, con leves fluctuaciones, ha de mantenerse, con lo que la producción argentina tendrá la oportunidad que necesita para establecerse firmemente en los mercados exteriores.

Se suele decir en los medios tealeros que si la India no restringe el consumo, se verá forzada a importar en breve plazo. Si bien en cierta medida esto es exagerado, subraya un factor importante, sobre todo por lo que se aplica a la totalidad de los países del Oriente, Oceanía y Africa, donde vive el 70 por ciento de la población del mundo.

Sin desmedro de las posibilidades de los grandes y tradicionales mercados, principalmente el europeo y el estadounidense, la producción argentina tiene otro mercado natural muy cercano, a través de los Andes.

Chile, con un consumo de más de 1 kilogramo "per cápita", es uno de nuestros mercados potenciales más fuertes, pues queda atrás solamente del Reino Unido, Irlanda, Nueva Zelandia, Australia, Canadá, Sudafrica, Países Bajos, Libia y Marruecos, con esa cifra.

La demanda del mercado consumidor chileno se dirigió siempre hacia tés procedentes de Ceylán en los tipos más gruesos (leafy ...) de regular calidad (low country), y a cantidades menores del producto provenientes de Indonesia, de la India y, finalmente otros orígenes.

La creación y desenvolvimiento de la A.L.A.L.C. y la escasez progresiva de divisas que sufre el país vecino, produjeron a partir de 1963 una brecha para la que, gradualmente al principio, pero cuantiosamente a partir de 1964, está introduciéndose el té argentino. Las cifras de exportación argentina a Chile, que en 1958 alcanzaron 150.000 kilogramos, y en 1959, 163.000 kilogramos, sufren una caída extraordinaria en los años 1960, 1961 y 1962, para incrementarse de nuevo, abruptamente, a 770.000 kilogramos en 1963, y a 2.630.000 kilogramos en 1964, y continuarse consolidando en el período 1965/1967.

La caída abrupta que se observa entre los años 1959 y 1963 se debe sin lugar a dudas a factores muy comunes en nuestro comercio exterior. Primero, la aparición de especuladores deshonestos que realizaron negocios pingües a costa del peculio y la credulidad de productores y clientes confiados, para desaparecer tan pronto terminó la veta de crédulos. Segundo, la pésima calidad del producto enviado, que en general fue rechazado hasta por el público menos discriminatorio de ese país. Si bien no se puede culpar al productor argentino de las fechorías de algunos exportadores, se podría cuestionar su buen criterio, así como el de la mayoría de aquellos que, especulando con las necesidades y pobrezas del país vecino, colocan grandes partidas de té de pésimo aspecto y calidad, a precios elevados.

Desde luego que el negocio puede ser perfectamente honesto, ya que se lo hace contra muestras, y con la aprobación de importadores y entidades del país introductor, y se cumplen estrictamente todas las reglamentaciones. Al público consumidor, sin embargo, no le interesan sino la calidad y el precio del producto, y cuando asocie su origen a la mala calidad y precios elevados, resultará difícil luego convencerlo de lo contrario. Los importadores, por otro lado, como buenos comerciantes, no tendrán problemas de cambiar el origen de sus importaciones apenas se nota un retraimiento en el consumo, y serán los promotores principales ante las autoridades, de la necesidad del cambio, por las deficiencias del producto argentino. No sería extraño que el alud de malos tés argentinos que en este mismo momento se está exportando con ese destino, produzca ese tipo de reacción, con lo que el país perdería un mercado, no sólo excelente, sino que por sus características absorbe los tipos de menor demanda en Europa y Estados Unidos.

Si bien las ventajas de la A.L.A.L.C. pueden hacer pensar a muchos productores y exportadores argentinos que ese mercado es naturalmente nuestro y tendría que soportar nuestra desidia, no se debe olvidar en el mejor de los casos, que no solamente Brasil, Perú y Ecuador, sino Ceylán e India, sabrán llenar el vacío que provoquemos nosotros, aun a mayores precios, pero con calidades estables y procederes correctos.

Haciendo abstracción de lo expuesto, el problema más agudo con que se tropieza en los negocios con Chile, son los largos plazos de recuperación de divisas. Por otra parte, los créditos bancarios para financiar las exportaciones son en la actualidad escasos y onerosos, lo que eventualmente se traduce en un mayor precio del producto y en un esfuerzo financiero extraordinario para el productor.

Será necesario por ello, la creación de créditos bancarios más liberales para la financiación de las exportaciones, pues de esta manera no sólo se las estimularía, sino que aliviaría al productor, permitiendo un mayor esfuerzo en procura de las calidades necesarias. Aun que los productores correntinos se encuentren en un pie de igualdad con sus colegas misioneros ante las entidades nacionales de crédito y ante los grandes bancos privados, no han contado con la característica, montos y facilidades que el crédito provincial misionero otorga a ellos. Esta situación, que descoloca al trabajo correntino, debe ser a preocupar a las autoridades competentes, a quienes no pueden faltar argumentos con los que demostrar la alta conveniencia de suprimir esa desigualdad de trato, en sus gestiones para obtener medios financieros del Banco Central de la República Argentina, entidad rectora y reguladora del crédito.

La importancia actual, pero sobre todo el potencial productor de divisas que tiene la industria tealera por sí tales, que no se puede menospreciar su importancia, especialmente porque, saturado el consumo nacional, cualquier incremento en la producción significará un correspondiente aumento en la exportación.

La producción total argentina de té seco se estima en 15 millones de kilogramos aproximadamente, de los cuales se han exportado en 1967, 10.150.000 kilogramos, quedando el saldo para satisfacer el consumo interno. Tanto el Instituto Nacional del Té como las diversas asociaciones gremiales han estimado que la superficie bajo cultivo en Misiones y Corrientes no sobrepasa las 29.000 hectáreas, en el mejor de los casos. Debido a varios factores, pero principalmente a las variedades implantadas, las densidades de plantación y los métodos de poda y cosecha, los técnicos concuerdan en que será difícil obtener un promedio general superior a los 800 kilogramos por hectárea, de la superficie en producción.

No se esperan, de todas maneras, totales superiores a los 15 millones de kilogramos con la superficie actual implantada, ya que muchas de las plantaciones originales fueron erradicadas, o se encuentran abandonadas. Si esta situación fuera cierta —cosa que debemos presumir— la actividad tealera se encontrará seguramente ya con la cosecha 1968/1969 en el límite de su capacidad productiva, teniendo pues que efectuarse su incremento a través de mejores métodos de cultivo y/o por medio de nuevas plantaciones con mejores variedades.

Dadas las ventajas que ofrecen sus tierras y su clima, Corrientes puede captar la mayor parte de ese incremento para sus fronteras, si fomenta y pone en ejecución en plazo breve una política promocional orgánica y eficaz. Podría agregar así, la provincia nombrada, al prestigio que la calidad de sus tés ya han logrado, un volumen de producción que en el lapso de 10 años podría duplicar al actual.

CONCLUSIONES

El té correntino: Cuando se habla del té correntino, particularmente y distinguiendo dentro de los tés nacionales, se está aceptando una diferencia perfectamente establecida por los hechos, entre el producto de la provincia aludida y el de Misiones. Esta discriminación es el resultado de una serie de factores diferentes, algunos insignificantes, pero otros de alta significación, que se acusan en ambas zonas tealeras, y que van desde la topografía, la tierra, el clima y las variedades implantadas, hasta el tipo de colonización, la densidad demográfica y la organización general de la actividad.

Aun cuando la evolución de la actividad tealera es completamente dispar y mientras que la importancia económica de las 26.000 hectáreas de Misiones no se puede siquiera comparar a las 2.600 de Corrientes, ya que las decuplica, las características mismas, pasadas y actuales, de ese dispar desarrollo, han otorgado a Corrientes una clara posición de liderazgo en cuanto a la calidad de su producción.

Ese reconocimiento ya establecido, significa que los planes de expansión que se elaboren a partir de ahora, estarán sólidamente respaldados por la experiencia y el prestigio ya adquirido, lo que gravitará fundamentalmente en las posibilidades y en el tenor de su desarrollo futuro.

El gobierno correntino, sin desmedro de su carácter de nexo con el gobierno nacional, debe cumplir funciones de asesoramiento, protección, vigilancia y promoción de la iniciativa privada, que será el factor fundamental en el desarrollo de su economía tealera. Gran parte de esta acción rectora puede emanar del Banco de la Provincia de Corrientes, cuya función de fomento y promoción, programada sobre bases orgánicas y racionales, y en colaboración y consulta con los organismos representativos de la producción, encuadrará la acción de la iniciativa privada dentro del programa general.

Será de suma importancia que no se divida la acción promocional, entre cultivos y secanza, sino que por el contrario se promocione a la producción manteniendo un concepto claro de la actividad integral, con plantaciones y secaderos como parte del conjunto, so pena de reproducir en dicha provincia las condiciones irracionales de trabajo que imperan en otras zonas, y sus graves consecuencias.

Es necesaria de todas maneras la formulación de una política tealera provincial, ya que para que dé frutos más abundantes y precoces, la promoción debe usar resortes del más variado cariz, desde los impositivos y fiscales, los financieros y crediticios, hasta los laborales, científicos y sociales.

El mercado nacional está ávido por tés de calidades superiores, cuya producción se puede incrementar rápida y económicamente.

Los mercados mundiales, aunque inestables para tés de baja calidad, ofrecen perspectivas inmejorables para los tés de buena y mediana calidad, que se producen regularmente en Corrientes, y cuya producción se puede aún mejorar y aumentar en corto plazo.

Se debe cuidar el mantenimiento del prestigio de los tés correntinos, y propender a su mejoramiento como fundamental objetivo de cualquier plan de promoción tealera que se encare.

Se debe evitar la formación de una actividad que adolezca de fallas estructurales que hagan peligrar su economicidad o que traben su desarrollo o la evolución de la calidad del producto.

El clima, los suelos, la topografía, las variedades y la condición sana y visionaria de la actividad correntina actual, dan perspectivas extraordinarias a su desarrollo futuro, pues el punto de partida está ya afianzado sobre bases firmes y sólidamente establecidas.



LAS PLANTACIONES DE TE, alternan el paisaje con la típica vegetación de las zonas subtropicales, constituyendo un permanente motivo de admiración para quienes visitan nuestra provincia.

En octubre de 1959 visitó Misiones el extraordinario técnico agrícola y periodista ingeniero agrónomo Mario Estrada que, aunque venezolano fue un argentino auténtico por lo mucho que sabía de nuestros problemas agroeconómicos y la patriótica preocupación que ellos le inspiraban. Posiblemente a su ilustrada pluma se deba el editorial que el 29 de diciembre de 1959 publicó el gran diario de los Mitre que reproducimos seguidamente.

La Industria del Té Argentino

De las tres bebidas que estimulan, pero no embriagan al hombre civilizado, el café es la principal en toda América. La Argentina no posee climas para el cultivo económico de la planta de café; en cambio, Misiones es zona óptima para la industria de la yerba mate, bebida nacional superior, dietéticamente, al café, pero que no ha podido imponerse en Europa ni en América del Norte, porque es más difícil y costoso que cambiar los hábitos alimentarios de la gente.

En cuanto al té, es la bebida asiática adoptada como suya por el pueblo británico, durante el período en que su imperio dominó los mares y estableció colonias y mercados en todos los continentes.

Las consecuencias políticas y económicas de la guerra afectaron el comercio del té. Para el consumidor argentino, esta bebida exótica, en las postguerra, se encareció, pero siguieron importándose de Inglaterra los tipos de Ceilán y de la India. El que desapareció para no regresar nunca más a nuestro mercado fue aquel té chino, aromático, suave y espiritual.

Nuestro país no posee zonas aptas para las variedades tropicales de té; pero ensayos de experimentación en la estación experimental de Loreto, iniciados en 1924, comprobaron que las variedades subtropicales Assam y Assam—Ceylan, encontraban en Misiones ambiente favorable por la similitud de condiciones ecológicas con esa región del norte de la India. En 1948 fueron distribuidos cinco mil kilos de semillas de té cosechadas en el país entre 300 agricultores de Misiones y Corrientes.



Tractor cosechador de té.

La zona asiática de donde se importó la semilla original era antes un infierno verde poblado por tigres, serpientes y alimañas, inhospitalario al hombre, que moría de las fiebres. Ahora, gracias a la industria del té, se ha transformado en una comarca relativamente sana y civilizada, que ofrece trabajo a miles de indios y europeos. No se ha llegado a este resultado sino después de muchos años de ensayos, de fracaso y decepciones, de perserverancia en el trabajo, de sobriedad en las épocas de depresión, hasta conquistar el éxito definitivo.

El caso de Misiones es muy diferente. No se trata selva virgen en un país superpoblado y hambriento, sino de establecer un nuevo cultivo en tierras que habían quedado incultas porque las plantaciones permanentes sufrían en su expansión por causas económicas que la acción individual no podía remediar.

La iniciativa privada convirtió la selva misionera en chacras y granjas, yerbales, en huertas de naranjos y pomelos en plantaciones de tung y finalmente en jardines de té.

El mercado hermético que la supresión de la importación brindó a la naciente industria del té nacional, favoreció la especulación, antesala de la crisis para un cultivo muy limitado en su consumo interno y obligado a competir en calidad y precio en el exigente mercado internacional.

No convenía a los intereses de la industria del té Argentino aumentar las plantaciones, sino trabajar concienzudamente para mejorar la calidad, puesto que ésta solo se consigue con los brotes muy tiernos y con un minucioso cuidado en la elaboración (marchitamiento, enrulado, secado con riguroso control de temperatura y clasificación). Estos procedimientos clásicos de la muy antigua industria del té se llevan a cabo en los países tradicionalmente productores y exportadores con mano de obra experta y maquinaria perfeccionada.

Para que el té reuna todas sus cualidades dietéticas, estimulantes y aromáticas, es necesario seleccionar en el campo, para el corte, únicamente los brotes chicos y muy tiernos. Al duplicar la cosecha con hojas de mayor peso, los productores se prestan a una especulación que favorece a los intermediarios y desacredita a la industria del té nacional.

Muy reducidos es el número de industriales que han podido cumplir con las exigencias de esa delicada producción, importando las máquinarias y educando a su personal; pero los que tuvieron capital inteligencia y constancia, han conseguido demostrar que en Misiones y en el norte de Corrientes puede elaborarse un té tan bueno como el que antes importábamos.

En su reciente visita a Misiones, el secretario de Agricultura analizó los problemas económicos de la Provincia. Con referencia al té, dijo que las plantaciones cubren una superficie de treinta mil hectáreas, con una producción de diez millones de kilos. Como se ha calculado que cinco mil hectáreas son más que suficientes para atender el consumo nacional, quedaría unas 25.208 hectáreas cuya producción tendría que destinarse a la exportación.

Los problemas relacionados con la técnica de la producción del suelo, la conservación de su fertilidad y la lucha contra las plagas son atendidos muy eficazmente por el Instituto Agrotécnico Económico de Misiones que funciona desde hace tres años y cuyo éxito se debe a la alta calidad de los agricultores de Misiones, que ha hecho posible el cumplimiento del programa elaborado por sus fundadores y actuales dirigentes.

Ya existía entre ellos la convicción de que la investigación científica de sus problemas era el único medio de resolverlos. Para que el beneficio llegara a todos, se requería que la tarea fuera acometida por una institución de propiedad común. Esta idea pudo materializarse porque en Misiones la cooperación se ha desarrollado en un ambiente propicio. Funcionan allí alrededor de cien cooperativas de las cuales una sola, la de Oberá, cuenta con cuatro mil socios pertenecientes a cuarenta y dos nacionalidades diferentes.

CONTRIBUCION METALURGICA

En oportunidad de visitar la firma Gontek, llamó la atención la envergadura de la labor que viene desplegando, casi puede decirse, de acuerdo a los antecedentes, a pleno pulmón, en sus comienzos y con visión empresaria en la actualidad.

En base a ello y tomándolo como representante máximo de estas actividades, sin despreciar las otras como las firmas Ardel, Moniek, El Huracán y muchas más, entrevistamos al señor Gontek pudiendo "sacarle", esa es la expresión, ya que como todo hombre de trabajo gusta poco de hablar y sí de hacer progreso, algunos datos de su acción.

Primer torno

El primer torno propio lo adquirió luego de arduos trajines en gestiones, por medio del Banco Industrial que le facilitó la suma de $ 200.000 para comprar uno cuyo valor era de $ 500.000. Ese préstamo a cinco años y la máquina le permiten avanzar aunque siempre en medio de dificultades provenientes de las épocas malas de la zona agraria a la cual servía, de créditos insuficientes, etc.

Fundición

Toda la labor de fundición se realiza en los talleres, trabajando con lingotes de bronce y fabricando todos los restantes elementos de cualquier material que fuere para las maquinarias. Actualmente tiene 10 obreros en la empresa, señalando que años anteriores llegó a ocupar a 35, pero los ciclos económicos provinciales, que resultaron regulares y malos en los últimos años, obligaron a la reducción, si bien se trabaja a ritmo acelerado para cumplir los trabajos.

Como la Empresa Gontek hay muchas en Oberá, y todas tienen el mismo problema: Créditos insuficientes para el desarrollo de la industria insuficiente no sólo para el metalúrgico sino para los industriales que quieren iniciar una fábrica de té.



Vista general de plantaciones de té en Campo Viera, propiedad del señor N. Okulovich. Al fondo se destaca las instalaciones del secadero.

CAMPO VIERA SEDE DE LA PRIMERA FIESTA NACIONAL DEL TE

COOPERATIVA AGRICOLA LIMITADA DE OBERA

Planta Piloto Elaboradora de Té

AYER:

A mediados del año 1959 el gobierno de la Provincia de Misiones nos concedió un préstamo de fomento agrario destinado a la adquisición de un terreno en jurisdicción de Oberá (Misiones) y construcción de las obras civiles para la instalación de una planta piloto para la recepcion, elaboración y almacenaje del té. Complementariamente entregó un equipo industrial importado de Inglaterra, de una capacidad de procesamiento anual de 1.550.000 kilogramos de brotes —té verde— equivalentes a 360.000 kilogramos de té seco.

En razón a los objetivos de enseñanza técnica que podían lograrse con el funcionamiento de este Secadero, la Cooperativa debía permitir la realización de estudios, investigaciones y prácticas sobre elaboración de té.

El 25/11/59, con la presencia de altas autoridades nacionales y provinciales, al colocarse la piedra fundamental de las obras previstas, el presidente de la Cooperativa dijo textualmente:

> **"No desconocemos que la actividad agro-industrial del té de-**
> **"be perfeccionarse también a través de la utilización de ma-**
> **"quinarias adecuadas y por ello conceptuamos que con el uso**
> **"racional y técnico de esta planta elaboradora podremos ob-**
> **"tener un producto que pueda compararse y aún superar a**
> **"los mejores del mundo".**
> **"Esta moderna instalación será una avanzada y conjuntamen**
> **"te con otras, permitirán a nuestro té, en plazo que augura-**
> **"mos breve, ocupar un lugar preponderante en las cifras de**
> **"nuestra exportación".**
> **"Esta obra de envergadura, pronto empezará a emerger de las**
> **"entrañas de esta generosa tierra colorada y enclavada en**
> **"la zona aledaña de Oberá con el marco majestuoso y natural**
> **"del monte misionero, será una auténtica expresión del pro-**
> **"greso regional y síntesis del esfuerzo de los hombres de estos**
> **"lejanos lugares que sacrificadamente laboran la grandeza de**
> **"la provincia y de la Patria toda".**

El 18/3/61, en un acto trascendental y con la presencia del Excelentísimo Señor Presidente de la Nación; gobernadores de las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Misiones ministros de esas provincias; legisladores nacionales y provinciales; Obispo de Misiones, altas autoridades civiles judiciales y militares y un público excepcional, se llevó a cabo la ceremonia inaugural del Secadero.

HOY:

Desde 1961 a la fecha ha trascurrido algo más de un lustro; no obstante ello, creemos haber contribuido al perfeccionamiento de esta actividad. En efecto, en tan corto lapso y en distintos ciclos, hemos contratado técnicos extranjeros y realizado experiencias de indudable gravitación y beneficio zonal, y, sin desestimar otros sectores integrantes de la economía tealera regional cuyos elogiables y permanentes esfuerzos en producir mejor y exportar más debe valorarse en sus justos terminos conceptuamos que con la excelente calidad del producto que obtenemos, estamos cumpliendo silenciosa pero eficazmente con los propósitos que en su oportunidad promovieron la instalación y funcionamiento de esa planta piloto elaboradora de té.

Silvestre Okulovich

SECANZA Y TIPIFICACION DE TE

APROXIMADAMENTE SETENTA HECTAREAS DE TEALES, ABASTECEN EL SECADERO PROPIO DONDE AÑO A AÑO SE SUPERA LA CALIDAD, TANTO CON LA APLICACION DE MODERNAS TECNICAS EN LA EXPLOTACION, COMO EN LA CONSTANTE RENOVACION DE LAS MAQUINARIAS QUE SE ADAPTAN A LOS MAS AVANZADOS PROCESOS DE ELABORACION.

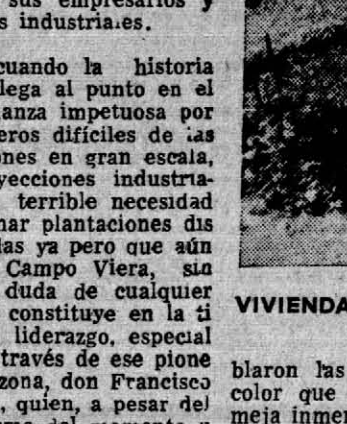
DESDE CAMPO VIERA, LA "CAPITAL DEL TE" POR LA PROPIA GRAVITACION DE SU IMPORTANCIA PRODUCTORA, UNA NUEVA FIRMA SUMA SU ESFUERZO EN EL CONSTANTE DESEO DE AFIANZAR LA PRODUCCION TEALERA QUE ADEMAS DE BENEFICIAR A LA PROVINCIA, REDITUA IMPORTANTES DIVISAS EN EL ORDEN NACIONAL.

Campo Viera — Provincia de Misiones

CAMPO VIERA

Aquilata Méritos Suficientes Para ser Proclamada Sede de "La Fiesta Nacional del Té"

La historia del té, en cuanto a sus primeros intentos, tendientes a adaptarlo en Misiones, lo sitúa sin lugar a dudas en Loreto, Tres Capones y otros pequeños poblados de Misiones, donde la inquietud del colono, aferrado a la tierra roja y generosa, buscó quizá sin saberlo en algunos casos y otras con pleno conocimiento científico de lo que hacía, crear una nueva fuente de riqueza para el agro de Misiones, sus hombres del surco, sus obreros, sus empresarios y luego sus industriales.



Pero cuando la historia del té, llega al punto en el cual se lanza impetuosa por los senderos difíciles de las plantaciones en gran escala, con proyecciones industriales y la terrible necesidad de eliminar plantaciones distorsionadas ya pero que aún rendían, Campo Viera, sin ninguna duda de cualquier clase, se constituye en la titular del liderazgo, especialmente a través de ese pionero de la zona, don Francisco Kunhlein, quien, a pesar del escepticismo del momento y de muchos, taló sus verbales arriesgasdo su posición económica ante la probable acción del Estado, y dando ejemplo de fe, optimismo y esfuerzo extraordinario, verdeó sus chacras con las hojas del té y del reminiscente brillar de sus flores como en Japón.

Así, pronto pudo ver compensados sus esfuerzos ante la imitación de todos los colonos de la zona quienes poblaron las chacras con ese color que desde el aire semeja inmensos mares con todavía lejanos pero ya visibles horizontes de progreso.

Grandes extensiones cubren los cultivos de té.



VIVIENDAS Y PLANTACIONES alternan con el paisaje misionense convirtiendo a la zona de Campo Viera en un agradable expectáculo panorámico para las personas que visitan la provincia.

Por ello, por el esfuerzo de los pobladores, el esfuerzo trágico a veces en las crisis de 1955 y 1957|58, Campo Viera adquiere en forma casi innata, el título de Capital del Té, porque en realidad lo es.

Las 32.000 hectáreas con 6.250.000 kilos de producción que arrojaba Misiones en cálculos de 1958, se duplica y va más allá, llegando hoy a superar cos creces esas cifras de las cuales Campo Viera es titular de la mayoría de hectáreas en producción representa un elevado porcentaje en la producción de Misiones y ello es mérito adicional hará que la Sede de la Fiesta Nacional del Té se realice en esa localidad.

Creemos sin desmerecer a las otras localidades, que Campo Viera es titular natural de esa sede de la Fiesta Nacional del té, brebajes llenos de protocolos y misterios en el pasado y tónico amigo del cansancio humano en esta era de vértigo de la vida.

Es de esperar este acto de justicia, siendo de destacar que los pobladores estudian profundamente todas las necesidades a llenarse para una fiesta de tal envergadura.

En tal sentido, es indudable que el apoyo de los pueblos vecinos como Oberá, Campo Grande, A. del Valle y toda Misiones, deberá ser generoso amplio y especialmente misionero cien por ciento brindando para la concurrencia que llegará todas las ventajas para una grata estadía. No debe olvidarse demás que los pueblos vecinos recibirán el aporte financiero del turista o el visitante, pudiendo asimismo en esa fiesta, exponer sus potenciales diversos, uno de los cuales, en especial en Oberá radica en la fabricación de maquinarias para el té.

Campo Viera, sede de la Fiesta Nacional del Té, no es solo justicia sino algo natural, pues ella dio primero el ejemplo de plantar en escala industrial, mientras muchos temblaban y no se lanzaban al progreso porque era en ese momento decisión azarosa.

Se considera en muchas zonas de la Provincia como acertada esta elección que se lanza a la opinión pública en la seguridad de que no habrá egoismo y si plenitud de apoyo generoso y provinciano.

Nuevos Secaderos se construyen en la zona.

CAMPO VIERA

MAS DE 5 MIL HECTAREAS CULTIVADAS Y 72 SECADEROS ENTRE LOS QUE SE CUENTA EL MAS GRANDE DEL MUNDO AVALAN LAS JUSTAS PRETENSIONES DE ESTA LOCALIDAD



POR TODA LA COLONIA DE CAMPO VIERA, están diseminados los verdaderos jardines de la economía tealera, las extensas plantaciones de té de distintas variedades que configuran un panorama de permanente actividad para aquellos hombres que han cifrado sus esperanzas en esta noble economía. Esos mismos hombres, concientes de su función social dentro de la comunidad, están aunando sus esfuerzos en la justa pretensión de lograr para Campo Viera el meritorio título de sede permanente de la Fiesta Nacional del Té.

Todos los pueblos de Misiones, sin excepción, saben de la dura lucha que afrontan sus hijos para llevar adelante el desarrollo integral de una de las más jóvenes provincias del país, especialmente en su afán justiciero de hacer honor a sus antepasados recientes, cuyos nombres se identifican entre los pioneros de la colonización misionense.

Todos estos pueblos, a través de su pequeña historia, aquilatan valores suficientes para aspirar a las máximas satisfacciones del ser humano, tales como afianzar el porvenir de sus hijos y promover el bienestar de la comunidad donde actúan.

Campo Viera, geográficamente ubicada en el centro de nuestra provincia, y pese a lógica y notoria influencia económico social de la segunda ciudad misionense, ha sabido definir su propia personalidad productora, constituyéndose en una colonia identificada como la principal productora tealera del nordeste argentino.

Ratifican los innegables títulos, su potencial agrícola industrial dedicado a esta producción de amplias proyecciones futuras, donde se cuentan grandes extensiones de cultivos de té y decenas de secaderos, entre los que se destacan modernas plantas industriales, y entre ellas, la planta elaboradora más grande del mundo, constituida por la firma ITA.

Por lo expuesto, a nadie extrañó que un grupo de entusiastas vecinos, avalados en sus gestiones por toda una colonia anhelante de realizaciones, se haya constituido en comisión permanente para peticionar ante las autoridades de la República, la designación como sede permanente para la realización anual de la Fiesta Nacional del Té.

Creen y consideran justa su pretensión, poseyendo sobrados títulos para ser tales, ya que entre sus hermanas de la provincia encontrarán sin duda el amplio desprendimiento que ha caracterizado siempre las grandes concreciones misionenses, sin olvidar por cierto, que somos la única provincia gran productora de té de la República Argentina, ya que si bien en la zona limítrofe de Corrientes existen muchas plantaciones de buena calidad, el volumen de producción es muy inferior al nuestro.

De tal forma, actualmente se encuentra radicado el expediente solicitud ante las autoridades respectivas esperándose una definición favorable (teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto) para iniciar luego con toda premura la organización del evento.

La Fiesta

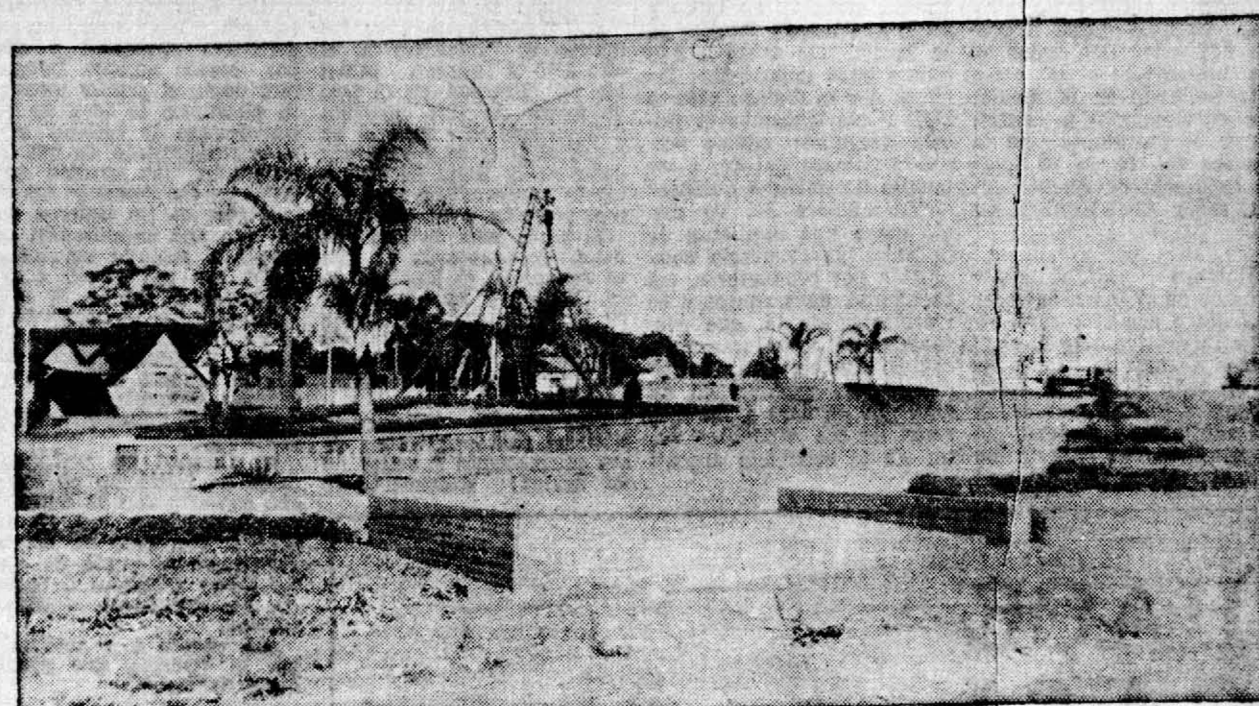
Hablando con los miembros de la comisión Pro Fiesta Nacional del Té en Campo Viera, se nota el entusiasmo y la confianza en el éxito de la jornada a nivel nacional que puede vivir nuestra provincia, ni bien se concreten sus aspiraciones.

Todo trasunta seriedad y comprensión de los difíciles problemas que deberán de afrontar en la empresa, para organizar una fiesta digna de una denominación nacional.

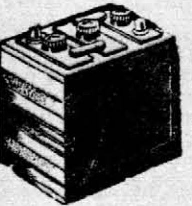
Todo hace presumir que aquilatando los valores existentes con plena realidad, se podrán superar los inconvenienes propios derivados de la falta de estructuras adecuadas para recibir una corriente masiva de visitantes mediante una dinámica organización que ponga a disposición de las personas que asistan al evento, tanto las comodidades que se proyectan construir, como así también aquellas existentes en otras ciudades. Para ello cuentan con la favorable ubicación geográfica anteriormente mencionada, que les permite estar al alcance de las mismas.

Es interesante destacar al respecto que en nuestra provincia, con excepción de la ciudad capital, ninguna otra cuenta propiamente en su seno con las estructuras suficientes para brindar confortable estadía a una numerosa concurrencia que por determinado acto o acontecimiento de tipo anual, se vuelque en forma masiva sobre la localidad. Para ello, basta recordar que la corriente turística tradicional a la provincia que se realiza en el mes de julio para visitar las Cataratas del Iguazú, año a año encuentra mayores dificultdes de comodidad, pese a todas las medidas oficiales y privadas que para solucionar esta deficiencia, se han ido tomando.

La trascendencia de este acontecimiento en la provincia, que tendrá la virtud, aparte de su resonancia nacional, de permitirnos contar con la visita de funcionarios en cuyas manos se encuentra la evaluación real de los problemas que afligen a nuestra provincia, hace que la Fiesta Nacional del Té, no solo sea una fiesta más en el estricto sentido de la palabra, sino una inmejorable ocasión para que nos conozcan mejor aquellas personas que manejan la cosa pública.



Moderna remodelación de plazoleta en Campo Viera.





Cámara del Té de la Bolsa de Comercio: Dos Años de Fecunda Labor

¿Cómo surgió? ¿Qué fines cumple? ¿Qué intereses defiende? Con todos estos interrogantes y otros más bullendo en la mente, nos encaminamos a entrevistar al presidente de la Cámara del Té de la Bolsa de Comercio de Buenos Aires, señor Abel Esteban Actis.

Hombre profundamente avezado en el tema, entablar el diálogo con él resulta fácil e ilustrativo. No lo conocemos de hoy, lo hemos visto en todo cuanto se vincule con el té, sabemos de su extraordinaria actividad, de su condición de "nervio motor" de la Cámara, del cariño que pone en su tarea y en la apasionada defensa de su misión que sabemos agotadora pero importante. Decimos que el diálogo resulta fácil y así lanzamos la primer pregunta: ¿Cómo surgió la Cámara del Té, a instancias de quién o quiénes?

"La Cámara del Té surgió como una inquietud de la Bolsa de Comercio compartida por productores, elaboradores, envasadores y comerciantes de té, que conjuntamente consideraron necesario nuclear a la actividad tealera nacional en un ente que sirviera a los intereses de ese específico sector de la economía argentina".

¿Cuándo se formó?

Las tratativas para su formación se iniciaron en el año 1965 y tuvieron principio de ejecución en el mes de agosto de 1966, oportunidad en que se resolvió su constitución y se recibió por parte de la Bolsa de Comercio la conformidad para su incorporación a la misma.

El 31 de julio de 1967 en Asamblea convocada al efecto se aprobó el Estatuto de la Cámara y fué designada su primera Comisión Directiva, ya que hasta ese momento las gestiones fueron realizadas por una comisión provisoria.

Con singular vehemencia y pleno convencimiento de sus afirmaciones el señor Actis agrega: «Realmente se puede decir que la Cámara está en este momento en su definitiva formación y ello por cuanto quienes integramos desde el primer momento alentamos la idea de su constitución lo hicimos con el convencimiento de que se necesitaba una entidad que plasmara los deseos y las inquietudes de los tealeros, antes que una organización dedicada a reclutar asociados.

Por eso se pensó como fundamental iniciar la actividad y lograr el acercamiento de los interesados por voluntad y convencimiento de que la Cámara cumpliría la función esperada.

¿Tiene la Cámara muchos asociados?

La Cámara ha trabajado desde su iniciación en estrecho contacto con la Cámara de Elaboradores de Té Argentino con sede en Oberá (Misiones) al punto de contar como asociados a todos los que pertenecen a dicha entidad.

¿En cuanto a lo realizado por la Cámara, qué puede usted decirnos?

Sobre sus realizaciones puede decirse que, a pesar de la situación expuesta, las ha tenido y de importancia. Gestionó y obtuvo por vía de la Bolsa de Comercio la liberación del impuesto a los réditos sobre los reintegros impositivos; fué factor fundamental mediante idéntico recurso para la eliminación del derecho de exportación. Concretó la participación del té argentino en las Exposiciones Internacionales de Barcelona y Colonia. Intervino y colaboró con la Embajada Argentina en Chile para obtener el aumento de los precios máximos fijados para el té en aquel país y, asimismo, originó la presentación de la Bolsa de comercio ante el señor ministro de Relaciones Exteriores para el oportuno planteo a la conferencia de ALALC de la reducción del margen de preferencia que supone la fijación de precios máximos. Actualmente gestiona la reimplantación de los reintegros impositivos y ha establecido contactos con la Cámara Argentina de Comercio, Unión Industrial, Ministerios, Secretarías y Banco Central en cumplimiento de las funciones que se preveen en su Estatuto. Por otra parte proyecta la iniciación de una nueva política tealera que consolide definitivamente el futuro de nuestra actividad.

¿Es decir, que se siente satisfecho de la tarea cumplida?

La tarea es grande y lenta pero indudablemente los progresos son significativos.

¿Y el futuro, como lo prevee?

Tenemos confianza en que en el curso de este año la Cámara estará en condiciones de prestar servicios mejores y más directos a todos los tealeros y contará, por ende, con la más amplia colaboración de todos los involucrados.

Y el presidente de la Cámara agrega con singular énfasis:

Estas obras son de resultado a largo plazo y solamente se pueden lograr realizaciones efectivas mediante una dedicación intensa y la permanente y desinteresada colaboración de quienes intervienen en la actividad. Los intereses personales o de empresas deben necesariamente supeditarse a las necesidades de conjunto y muchas veces la propia y arraigada opinión debe sacrificarse en aras de la concordancia y del entendimiento, cosas que no siempre resulta fácil conciliar.

La Cámara está por cumplir dos años, al cabo de ellos se nos ocurre obvio preguntarle si la misma llena realmente una necesidad, no obstante lo cual el señor Actis afirma con firmeza:

Quienes no hemos puesto en esta tarea estamos persuadidos de su necesidad y su utilidad presente y de mayor alcance futuro. No ignoramos los inconvenientes que habrían de presentarse ni supusimos que el camino sería cómodo pero consideramos que valía la pena afrontar la responsabilidad si con ello lográbamos canalizar las inquietudes y opiniones de los tealeros para constituirse en un ente orgánico y efectivamente representativo.

Con estos enunciados consideramos que tenemos la palabra oficial de la Cámara del Té de la Bolsa de Comercio, réstanos decir quiénes la componen: Presidente: Abel Esteban Actis; Vicepresidente Antonio Fernández Espinosa; Secretario: Carlos A. Gauvry; Tesorero: Roberto J. Marsh; Vocales Titulares: Agr. C.H. Vassiliades, Pablo Navajas, Eugenio Urrutia, B.A. Podestá, Randolfo Rapallini, Gerardo Oudijk, Virgilio Marín, Ing. José Kariyama, Arturo Schpull; Vocales Suplentes: Juan Joerg, Mario Barbero, Martín Noreikat, Jorge Freund, Oliver Pillitz, Victor I. Btesh, Gumercindo Fernández, José Calzado, Enrique Alvarez, Juan P. Moring, Cristhian Jensen, Cristhian Kron, Alfredo Tschirsch.

Concluimos la entrevista llevándonos la impresión de estar frente a un organismo jóven, de modernas estructuras, de ideas también jóvenes, constituido por hombres que realmente sienten la necesidad de hacer algo importante por el producto que los nuclea: el té.

Nuestra Ayuda a la Promoción e Industrialización del Té

por César Napoleón Ayrault

Don Humberto T. Pérez, nos ha solicitado la colaboración especial para el número extraordinario de EL TERRITORIO, sobre una de las actividades que promoviéramos en nuestra gestión de Gobierno, o sea, sobre el Té.

Al hacerlo, reinvindico en el período 1960-62, la conducción de los negocios públicos de Misiones, el papel protagónico de impulsores del Desarrollo Económico de la Provincia.

El accionar del Gobierno dirigido a planificar y ejecutar las obras fundamentales para crear las condiciones necesarias al cambio de estructuras se manifestó en: 1º) Plan Vial de 404 kilómetros de caminos pavimentados 2º) Plan energético: Super usina de Posadas y Represa Piray—Guazú; 3º) Promoción industrial: Ingenio Azucarero San Javier; Papel Misionero; Fábricas de Aprovechamiento de Citrus; de Mandioca; Secaderos y Molinos de Yerba Mate; Fábrica de Soja y Secaderos de Té; 4º) Política educacional: 100 escuelas primarias; 16 establecimientos secundarios; Centros Universitarios e Instituto del Profesorado.

Fuimos muy claros cuando trazamos los lineamientos generales de esa política y sostuvimos que el Estado Gendarme había quedado atrás, y al mismo competía la función de promover el desarrollo económico, entendiendo éste como aumento secular del ingreso per cápita, acompñado de una modificación de las estructuras de producción, que en su finalidad traduce un mejoramiento de los niveles de vida de la población. (Mensaje del 1º de Mayo de 1960).

Que del estudio de los elementos, gráficos, y estadísticas, se notaba la tendencia decreciente de la producción total per cápita, acotando que más grave era para Misiones, con un aumento poblacional casi explosivo, pues la tasa de inversión por habitante caía en forma notoria, lo que en buen romance significa, el empobrecimiento o la descapitalización de nuestra comunidad. A ello debía agregarse la baja productividad del capital existente.

Concluíamos que las posibilidades de incremento del desarrollo económico de la provincia, debería ser industrialización total de la materia prima y producción de bienes y servicios complementarios de este proceso (Mensaje del 1º de mayo de 1961).

Para incrementar la tasa de inversiones, que corresponde al sector privado, detener la descapitalización provincial y aumentar la acumulación de capital, hicimos participar activamente al Gobierno provincial, y que fundamentalmente, debía encarar la promoción industrial.

Aquellea política, practicada con un exiguo presupuesto examinada a más de 6 años de haberse truncado nuestra gestión, evidentemente, hoy es reconocida por todos, aún por los que entonces fueron sus detractores, y representa el gran esfuerzo del Estado, abandonado, por los que tienen la responsabilidad actual de Gobierno.

Sobre un Cálculo de Recursos de m$n 1.148.200.000, inyectamos en el sector privado m$n 96.726.000.

Y en el rubro té, nueva manifestación de la actividad creadora del hombre de Misiones, nuestro gobierno entendió de fundamental importancia conciliar la gran producción en ese entonces proveniente de más de 30 mil hectáreas, con la necesidad de estimular su comercialización y elaboración. Cuando pusimos en funcionamiento la Comisión del Desarrollo Económico de la Provincia, en circunstancias que desempeñaba la Intervención Federal al tiempo que indicábamos la necesidad de fomentar a los productores misioneros a fin de impulsarlos a canalizar la producción hacia los mercados extranjeros con el consecuente aporte de divisas, señalábamos nuestra decidida inclinación a fomentar el funcionamiento de nuevas industrias, y a estimular a las Cooperativas que habían demostrado a través de su trayectoria en la provincia, su alta eficiencia, gran responsabilidad, capacidad y espíritu de progreso e indicaba como medidas efectivas las siguientes:

a) Adquisición de plantas piloto para mejorar la producción, perfeccionar la elaboración y tipificar el producto;

b) Concesión de créditos por intermedio del Banco de la Provincia, destinados a la instalación de secaderos, a la construcción de edificios para la instalación de los mismos, rebaje y poda de las plantaciones, cosecha e industrialización;

c) Campaña publicitaria como parte de la política para aumentar el consumo de té en nuestro país;

d) Adquisición en trámite de separadores a la firma japonesa "Shizouha Machinery Works".

e) Gestiones relativas a la instalación y funcionamiento del Instituto Nacional del Té y su Mercado Consignatario, creados en virtud de la ley 14.516, que se efectúan reiteradamente ante los Poderes Públicos Nacionales, atendiendo a los pedidos formulados por las entidades que agrupan a los productores y elaboradores de la Provincia, que con rara unanimidad reclamaban el funcionamiento de dicho organismo porque interpretaban que por intermedio de él estarían defendidos eficazmente sus intereses afectados a la conomía del té, y que hoy lamentablemente, por circunstancias o trabas meramente burocráticas, que convendría analizarlas, ha sido disuelto.

Posteriormente, y ya en poder del Gobierno de las conclusiones y sugerencias del experto de la F.A.O. J.F. Couwenberger, que tuvieran publicidad en un folleto publicado por la Dirección de Industria de la Provincia en junio de 1960, de gran utilidad para la elaboración del té desde la hoja verde pasando por el marchitamiento, enrulamiento, clasificación, fermentación, secado etc., sin descuidar el rubro maquinarias, publicación ésta que sigue siendo de gran actualidad, entendimos de nuestro deber para con la comunidad preocupar a los Poderes Públicos nacionales y entidades crediticias, como el Banco Central y Banco Industrial de la República, a destinar partidas considerables que pudieran estimular la radicación de secaderos, para obtener un alto producto de exportación capáz de ser colocado en los mercados internacionales, para una produción estimada entonces para 1965 de aproximadamente 12 millones de kilogramos de té exportable.

El Banco de la Provincia de Misiones, recibió una cartera especial del Banco Central, y con el Banco Industrial de la República, institución ésta que recibiera nuestra sugerencia, se convino de financiar la instalación de ocho secaderos modernos para ocho nuevas cooperativas, que sumadas a las que anteriormente existían, representaría un aporte de extraordinaria importancia para la vida de la povincia, pues iban a atender zonas estimadas como fundamentales para la promoción. De estas nuevas cooperativas, solamente ha cristalizado la de Campo Viera, merced al tesón y la perseverancia de los componentes del Consejo de Administración.

Pero simultáneamente comenzamos a integrar la gran industria del té, imbuídos de nuestra fé y conscientes de la necesidad de que fortaleciendo esta actividad contribuíamos a asegurar su futuro y a robustecer la economía provincial.

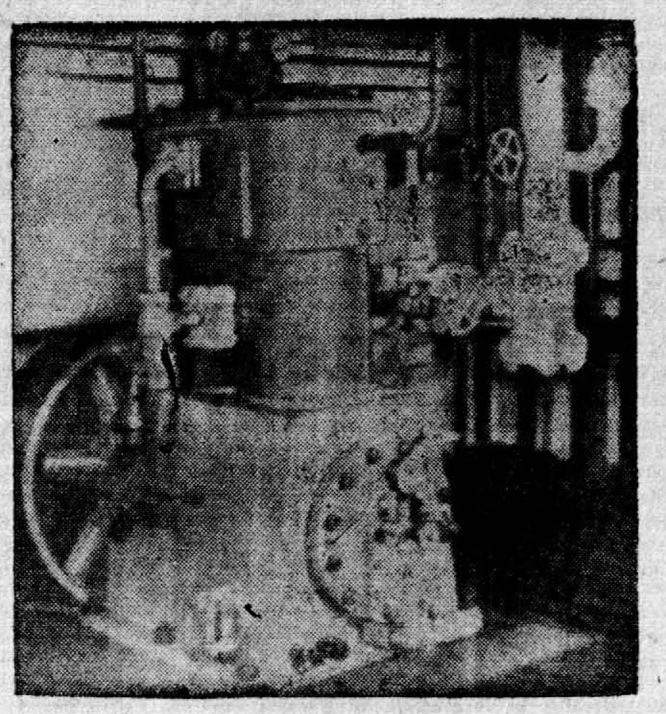
Fueron recipiendarios de esa promoción las siguientes cooperativas: Cooperativa Agrícola Limitada de Oberá; Cooperativa de Té de Apóstoles; Cooperativa Agrícola Wanda Limitada; Cooperativa Agrícola Plantadores de Té Guaraní Limitada; Cooperativa Agrícola Monte Carlo Limitada, que se había asociado con la firma Hgth. Crone de Hamsterdam, Holanda; y Cooperativa Agrícola de Itacaruaré, Limitada, etc.

Además, a pedido de la producción que se encontraba ante múltiples problemas originados por la actividad agroindustrial del té argentino; la pronunciada expansión del área de cultivo; la falta de orientación técnica; la deficiencia y escasez de elementos mecánicos adecuados; las numerosas dificultades resultantes de una comercialización desordenada e inoportuna, la carencia de asesoramiento y la exiguedad o insuficiencia de créditos bancarios, etc., que crearon en conjunto, una virtual situación de crisis que se acentuaba gradualmente en el año 1959, para poner en funcionamiento el Instituto Nacional del Té, pedido por el sector productor y creado por ley 14.516, en la discusión de cuya ley tuvieron destacada intervención los representantes misioneros en la Cámara de Diputados, Doctores Ambrosio César Lafuente, Carlos Silveyra Marquez y Escribano don Roberto Antonio Galeano, amén del miembro informante, Diputado Fossatti. Ver diario de sesiones de setiembre 27 de 1958.

Ha llegado a mis manos en forma circunstancial el informe confidencial sobre la industria del té en la Argentina, producido por un funcionario para la Asistencia Técnica de las Naciones Unidas, que efectúa una crítica de fondo en cuanto a la calidad de nuestro producto y a las plantas elaboradoras, y contiene sugerencias, muchas de las cuales, ratifican que nuestra postura de entonces sigue teniendo vigencia en la actualidad, pues hacen falta más y mejores secaderos, concentrados en Cooperativas, para hacer un té de calidad superior capaz de penetrar y competir con eficiencia y superioridad con los otros países productores.

Por eso, en apretada síntesis, como se nos ha pedido, pretendimos indicar el porqué de nuestra ayuda a la promoción e industrialización del té, que si algo faltaba para ratificarlo, hoy implícitamente, ha recibido su convalidación a través del informe del especialista J. van Gilse, que es el autor del mismo.

Los Talleres Industriales Metalúrgicos Esperanza Inician en 1951 sus Largas y Fecundas Relaciones con la Industria Tealera del Nordeste



Máquinas de TIME

La Contribución de la Industria Metalúrgica Nacional con la Labor de Nuestros Tealeros

Fue una coincidencia casi casual, aunque fecunda y exitosa para ambas partes, la que en 1951 vinculaba a los técnicos y directivos de los grandes Talleres Industriales Metalúrgicos Esperanza, de la provincia de Santa Fe, con la industria tealera argentina que en ese año comenzaba a insinuarse.

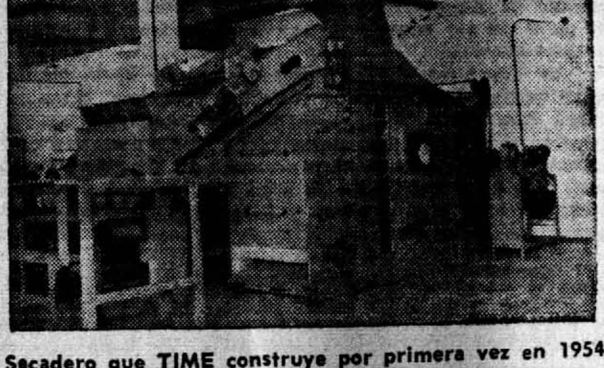
Debemos señalar a la consideración de los esforzados hombres de trabajos de M. ones, la mayoría de cuyas empresas y firmas parti ares dedicadas a la elaboración del té se han vinculado a ésta importante y progresista empresa metalúrgica cuando recién la elaboración de las incipientes plantaciones de Campo Viera apuntaba con sus necesidades, en materia de elementos para organizar lo que años después serían sus grandes y modernos secaderos. Fue, como decimos casi una casualidad. Los actuales directores de TIME nos relatan el episodio que aún hoy lo recuerdan.

"Nuestra vinculación con el trabajo de Misiones se inicia en 1950 cuando técnicos de TIME llegaron a Campo Viera para instalar en ITA —o posiblemente en lo que hasta esa época era el establecimiento agrícola de don Francisco Kunlhein— una máquina a vapor que dicho señor 'e adquirió a la Municipalidad de Esperanza. En ese momento nuestros directivos y técnicos vieron las grandes posibilidades que abrían para nuestra industria metalúrgica con la ya explosiva producción que se insinuaba. Y ya ese mismo año recibimos del señor Kunlhein el encargo de fabricar una enruladora. Nos arreglamos como pudimos pero la enruladora fue entregada en 1951.

Con indisimulado orgullo los directivos y técnicos de TIME nos aseguran q' esa enruladora todavía sigue trabajando eficientemente. No se le ha encontrado una gran diferencia con las que algunos años después eran importadas desde Inglaterra. Desde aquel año TIME trabajó, casi exclusivamente para atender las necesidades de las plantas elaboradoras de té de nuestra provincia. Hace ya bastante tiempo —nos aseguran— no se importa maquinarias para plantas elaboradoras pues la que produce la industria metalúrgica nacional son muy eficientes y trabajan a satisfacción.

70 años en la industria metalúrgica

Como ya hemos dicho, TIME se funda, virtualmente, antes de finalizar el siglo pasado. Sus dueños eran dos expertos suizos, los señores Essell y Miller quienes desde aquella época comienzan produciendo en sus talleres fundición de hierro, cocinas económicas artículos para el hogar y algunos elementos para el trabajo agrario. En 1949 los directivos fundadores de TIME se alejan de la dirección de esa empresa que pasa a manos de sus actuales propietarios, es decir de la actual empresa integrada, entre otros, por los señores Dr Curzak, Guglielmini, Balanccione y otros.



Secadero que TIME construye por primera vez en 1954.



Enruladora de Té continua Muy moderna. Rendimiento 1500 kgs. hoja verde por hora.

En la actualidad es una sociedad anónima. Los nuevos empresarios dan el actual nombre a la empresa TIME. Siguieron con la misma orientación aunque agregando nuevas líneas a la fabricación. Como decimos, en 1951, al ver las grandes posibilidades que su industria tenía en Misiones al vincularse con la economía tealera, comenzaron, casi de inmediato, a dar a la fabricación de elementos para el té un gran impulso. En 1951 es vendida a ITA la primera máquina enruladora.

Luego fueron agregándose nuevos elementos en la línea de producción tealera y nuevos clientes entre quienes recuerdan, entre los más antiguos, además de ITA, ya mencionada, las firmas Kordts, de Alem, Feltan, también de Alem Kairiyama, de Los Helechos IMTE, de Pto. Rico, cuya planta elaboradora fue la primera que construyera TIME en forma total y completa, a igual que la de San Isidro S.A., en las cercanias de Posadas.

Una Planta Modelo

Los directivos de TIME, de Esperanza, se enorgullecen de su planta industrial creada y desarrollada con grandes esfuerzos y el signo de la perseverencia. Actualmente son casi 50 sus obreros técnicos y especializados, la superficie que ocupa alcanza a 2.600 metros cubiertos y en la planta, que tiene elementos muy modernos se pueden apreciar sus grandes hornos donde se funden hierros grises, bronce y aluminio, torno de todas las medidas muy modernas a igual de las alisadoras electromecánica. Estan fundamentalmente preparados, esos talleres, para fabricar todos los elementos que son actualmente necesarios e indispensables en una progresista planta elaboradora de té. En TIME, en la actualidad, existe competencia técnica, mano de obra y elementos mecánicos muy bien preparados para atender los requerimientos de nuestros industriales tealeros. En la actualidad, puede decirse que TIME, de Esperanza, donde es una planta y fuente de trabajo de primera línea, actúa casi en un cien por ciento para producir elementos para la industria tealera dentro de la que ha adquirido gran prestigio por la calidad de sus construcciones.

TIME ya Exporta Máquinas Para Té

Desde 1967 TIME, de Esperanza ha exportado a Brasil y Perú varias máquinas solicitadas por empresas elaboradoras de Té de aquellos países, las cuales han sido entregadas a plena satisfacción. Entre las maquinarias exportadas figuran varias enruladodas contínuas y clasificadoras de té electrónicas, así como despalilladoras.

TIME, que cada año tiene más elevado nivel de eficiencia está proporcionando al país ya una buena cantidad de divisas por sus exportaciones las cuales, seguramente, irán creciendo por la noble ambición que sus directivos y técnicos ponen en la acción.

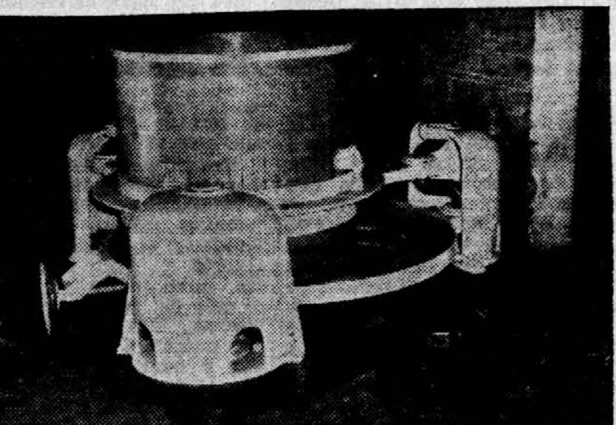
Instrumentos Para la Industria del Frío

Desde 1966 TIME ha comenzado a entregar un nuevo tipo de instrumental salido de sus talleres metalúrgicos de Esperanza. Se trata de modernos compresores de amoníaco, tipo vertical, de dos cilindros y sistema de doble enfriamiento destinado a colaborar con el desarrollo de la mediana y pequeña industria frigorífica, más comunmente denominada en el país, la industria del frío. Estos compresores, que ha llevado para su perfeccionamiento ideal, a los técnicos y directivos de TIME varios años de construccion y pruebas de eficiencias, ya están dando excelentes resultados en numerosas instalaciones frigoríficas. Para Misiones este tipo de maquinaria, para cuya instalación la empresa dispone de todos los elementos mecánicos y técnicos especializados podrá ser de gran importancia porque cada día las poblaciones reclaman la instalación de cámaras frigoríficas, tanto a cargo de los organismos municipales como de la actividad privada.

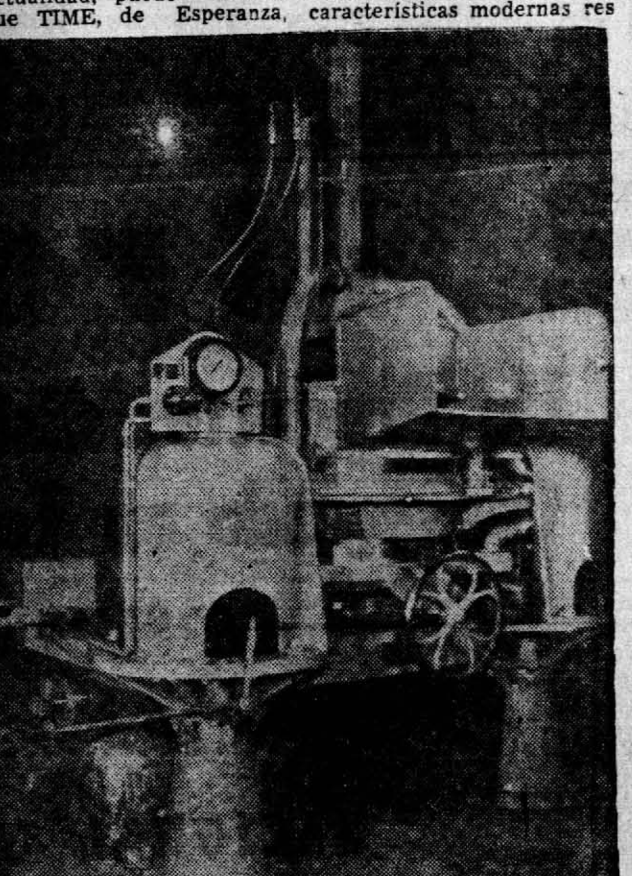
Han sido diseñados con características modernas respecto a las principales exigencias que se requiere a esta clase de máquinas para conseguir el máximo de eficiencia al mínimo de costo de funcionamiento y conservación.

Con el sistema de doble enfriamiento se ha conseguido bajar considerablemente el recalentamiento del compresor en sus partes vitales, al usar aparte de la conocida cámara de refrigeración por agua los mismos gases aspirados de baja temperatura, lo que permite hacer marchar el compresor a ritmo forzado por un tiempo muy prolongado.

Otro factor que colabora alcanzar el máximo de la capacidad frigorífica fue conseguido, disminuyendo los pesos de los elementos en movimiento (mayormente de los pistones—construidos en una aleación especial de aluminio) y por reducción de la carrera de los mismos— dos factores que permiten elevar velocidades, respectivamente sus revoluciones por minuto, con el correspondiente aumento del volumen aspirado, o sea de la capacidad en "Frigorías horarias".



La más moderna enruladora construída por TIME, recientemente 500 kgs. por carga.



En 1951 TIME construye para ITA la primera enruladora que se ejecuta en el país. Su funcionamiento y resultado satisface hasta hoy. Capacidad 250 kgs. de hoja verde por carga.

En Total Acuerdo con una Política

Beatriz Schneider West)

Así podría definirse lo expresado por el señor Barruti Lanús, directivo de la Compañía Argentina de Té, ante el requerimiento sobre el problema té

El señor Rafael Barruti Lanús forma parte del directorio de la firma, compuesto además por el señor Bartolomé Podestá, Julio S. Llorente Anibal J. Lucerna, José Kairiyama, Ricardo Maizteguí, Eduardo J. Tufarolo, Armendo J. Terrén, Ricardo C. Marín y Dámaso Kairiyama.

La firma, fundada el año 1961 es productora del Té Néctar.

Al titular esta nota «en total acuerdo con una política» hemos querido reflejar el pensamiento de los integrantes de la firma, quienes se muestran, y así lo manifiestan, en total acuerdo con la política seguida por la Cámara del Té, con sede en la Bolsa de Comercio, pues consideran que la defensa de sus intereses, por medio de ella está bien canalizada y por el momento la política seguida en tal sentido coincide plenamente con sus conceptos en la materia

De modo tal, que preferimos no responder al cuestionario, haciendo nuestras las medidas que en materia tealera adopte la Cámara del Té». As., ante la paridad de conceptos, la nota puede ca, pero resulta interesante quizás, quedar un tanto trunca destacar la importancia de la coherencia en una determinada línea económica.

Cuando son muchos los factores que inciden sobre la política a seguir en cuanto a un determinado producto, la unión de conceptos, sin duda, ayuda a levantarlo, cual es el presente caso de la Compañía Argentina de Té.

Papel Filtro Para el Té en Saquitos

La Tijuca S.A.C.I.A., cuyo directorio está compuesto por Enrique Alvarez Costa, Oscar Alvarez Costa, Sara Dince, Erica Carpinacci, Clotilde Vinci, Luis Jorge Espadero y Oscar A. Dince, está establecida desde el año 1962, fecha desde la cual adquieren té nacional.

La venta la realizan en el mercado interno y en caso de exportar no lo hacen en cantidades comerciales.

Acerca de nuestra pregunta sobre sus preferencias para efectuar las compras, nos manifiestan que en ese sentido optan por «calidad y precio». Y agregan que principalmente de Austria han recibido palabras de elogio sobre la calidad de nuestro té.

¿Ganar nuevos mercados? Sería un proceso de estudio y realizar ensayos. En ese sentido, no podríamos comprometer una opinión.

En cuanto a mejores precios para el productor, estiman que «hay margen para mejorar calidad y poder obtener así mejores precios».

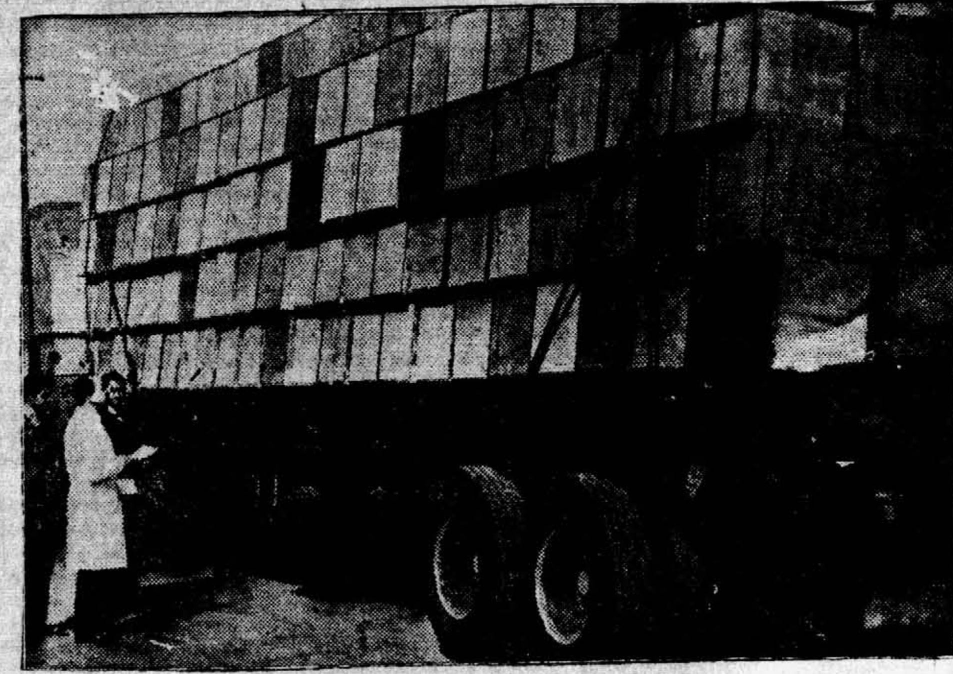
Estimando que el aumento de consumo debe ocurrir progresivamente, nuestro interrogado se muestra partidario de la creación de un mercado nacional de té, siempre que éste se instale «en el centro de gravedad del consumo».

¿En caso de aumentarse las áreas de producción, tendría el té argentino buenas posibilidades? «Sería sensato primero pensar técnicamente en la calidad y sobre esa base apoyar mayor producción».

¿Someten el té misionero a proceso de mezcla? «Dada la variedad de calidad y su inestabilidad, es necesario practicar mezclas».

Escuetas, categóricas, las opiniones del miembro de La Tijuca determinan una política seguida y a seguir en materia de té, sobre el que estiman que con calidad y buen precio, debe imponerse en todos los mercados.

La Industria del Té Que Vimos Nacer y Crecer


Espectáculo desconocido hace 10 años y frecuente hoy en el puerto de Buenos Aires. Camiones con té de Misiones para los barcos que lo llevarán al exterior.

por C.H. VASSILIADES

Es costumbre, en agricultura, que toda referencia a una planta cultivada, junto con todas las importantes referencias a la técnica de su cultivo, suelo, clima, produccion, etc., incluya datos sobre el origen de aquella, históricos, anecdóticos y, a veces, mitológicos.

En el caso del té, esa historia es tan fascinante, tanto en su evolución real como en su cronologia y tan llena de una mitologia que incursiona en el siempre interesante misticismo oriental, que por si sola esa historia necesitaria una larga descripción, que por conocida y por escapar al propósito de esta nota, vamos a omitir.

LOS HITOS INICIALES

Reflejo de aquella costumbre es la referencia que se hace acerca de la iniciación de cultivo del Té en la Argentina y específicamente en Misiones. Y así surge Hnatiuk y su obra inicial La Liebig en Playadito, Bemberg en su homónimo puerto y un grupo de plantas que crecieron libremente en la zona de San Ignacio, cuyo verdadero plantador no fue claramente identificado. El primero, Hnatiuk, fue el que más hizo en el limitado panorama inicial, los otros fueron curiosidades concretadas por conexiones que permitieron la traida de semillas de Asia, via Estados Unidos, Paraguay o Londres y la formación de plantas madres, abandonadas a su libre albedrio y de las que sacaron provecho mayor los que, años más tarde, se volcaron a la gran aventura, que los propios plantadores de aquellas pocas plantas de semillas originarias del lejano oriente. Por aquellos años, unos ensayos hechos en la Estación Experimental de Loreto y algunas conclusiones publicadas por su director, el destacado ing. Arturo Mutinelli, completan la prehistoria.

Desde el punto de vista práctico y sin negar a la historia conocida y referida, el cultivo del Té en Misiones, con fines definidamente industriales y comerciales comienza en 1940 en Campo Viera. Un alemán inquieto, estudioso, imaginativo, ambicioso, con vocación industrial y con la infaltable dosis inventiva de los teutones, se rebela contra la burocracia reguladora de la Yerba Mate. Su mejor venganza, pocos años más tarde, será arrancar su yerbal y llenar su chacra con té. Así, simplemente así, don Francisco Kuhnlein, da el paso que transformaría gran parte de la economia de Misiones y, luego, el nordeste de Corrientes. Para eso recorre todas las tribulaciones de la nueva aventura: conseguir la importación de semillas via Paraguay, lidiar con trámites de Aduana, sanidad, etc., hacer almacigos, pagar la inexperiencia y difundir lentamente el cultivo.

Aquí, como ocurre en todos los casos similares, las necesidades superan a las posibilidades financieras. Entra entonces a actuar el pesado engranaje bancario oficial que, tras larga espera, instituye préstamos para el fomento del cultivo del té. Varios colonos de Campo Viera inician las plantaciones. La falta de títulos de propiedad de sus chacras —otra demora oficial— hace que esos créditos solo sean viables con el aval de quién puede responder con algo. Y don Francisco Kuhnlein, obstinado en hacer caminar la producción de té, avala esos préstamos. Se coloca así en el cuello la soga que tiempo después estuvo a punto de ahorcarlo, cuando el Banco oficial comenzó a tirarla, exigiendo el pago de los préstamos que los beneficiarios no lograban cumplir.

La depresión y el desaliento llegaron hasta un límite crítico insostenible para don Francisco. Sólo él sabrá cuán cerca del derrumbe total estuvo. Pero su terquedad y su porfía, junto con alguna dosis de paciencia oriental que la misma planta de Té, por su origen, debió transmitirle hicieron posible que sobreviviera a todas esas pruebas y luego alcanzara el éxito que todos conocemos.

LOS «TERCOS» PIONEROS

Entre los «self made men» de Misiones, seguramente ocupa un lugar de privilegio aquél tozudo alemán de Campo Viera. Los que tienen poca memoria o los más jovenes que se les ocurra censurar de pulpo capitalista a ITA hacen lo de la araña de la fábula: atacan a la luciernaga porque brilla. Nada hay de objetable en el crecimiento de una empresa que lo fue únicamente por el camino del trabajo inteligente, hábil, sacrificado y pertinaz, que tuvo sus dosis de adversidad y tambien de suerte y oportunidad, pero que fincó su progreso en el trabajo, sin maniobras oscuras ni acomodos palaciegos, que es otra de las formas con las que llegan, a veces, al mismo fin los mediocres.

Mientras tanto, el Dr. Juan Carlos Campi médico agricultor que murió mientras preparaba su viaje a la India y Ceilán Mateo Widla, Andrés Rogasczewski y algunos pocos mas intentaban estructurar su industria del te en las cercanias de Campo Viera, un «loco» la iniciaba en el nordeste de Corrientes: Don Gabriel L. Pech.

Lo conocimos a Don Gabriel largos años en Oberá, lidiando con su yerba mate y de repente compra una finca de aspecto hostil, en un lugar increible de Corrientes, en las cercanias de San Carlos y con una tenacidad de gigante, analizando experiencias, seleccionando y trabajando con inteligencia levanta magnificas plantaciones, se inicia en la elaboración y luego en el fraccionamiento y empaque e impone una conocida marca de té.

El recordaba con su campechana y amistosa sonrisa cuando opiniones coincidentes lo tildaban de loco. Su «locura» se tradujo en haber sido el pionero de la industria del té en Corrientes y en haber transformado un campo raso en un jardín, en haber establecido una manufactura que comenzó a conquistar al consumidor argentino para el producto nacional y señaló el camino que luego siguieron otros, entre ellos, sus hijos.

Don Gabriel ya no está en el timón. Un inaceptable accidente tronchó su vida, aún cuando alcanzó el inefable placer de ver como su esfuerzo y su inteligencia fructificaron. El hizo, a su manera, su historia y ha entrado en ella por la puerta grande.

Hemos hecho estas referencias anecdótico históricas al sólo efecto de señalar a dos hombres Don Francisco Kuhnlein en Misiones y don Gabriel L. Pech en Corrientes, como pioneros de la industria del té en las dos provincias. Muchos otros, que los siguieron, hicieron mucho y bueno, pero su nómina y detalles deberían formar parte de la historia completa que no es objetivo de esta nota.

Recordemos, eso sí, a los muy conocidos que ya no están entre nosotros y para quienes se cumplió la ley inexorable: el Dr. Juan Carlos Campi que dejó un buen establecimiento en Campo Viera, Don Francisco Urrutia inteligente y cordial, que no alcanzó a ver la realización plena de la obra de la que era partícipe. Don Jacinto Sosa, modesto y querido elaborador muerto trágicamente entre las máquinas de su propio secadero. Emilio Melchior, uno de los más viejos elaboradores de Oberá y, mas recientemente, el hombre de «Las Marias» de Virasoro, el empresario de visión, el agricultor e industrial con aguda inteligencia para el enfoque integral de los problemas de producción y comercio, virtudes a las que sumaba la de una exquisita personalidad, Don Victor Navajas Centeno.

El "Boom"

Todo éxito reconoce alguna circunstancia que gravitó para que los hechos siguieran el curso hasta alcanzarlo. Un gobernante que se mofó, en sus días de esplendor y poder, del dólar — "han visto Uds. alguna vez un dólar?"— se quedó sin dólares hacia 1952 y para equilibrar el desajuste del intercambio dispuso las naturales medidas en esos casos: reducción de las importaciones. Entre los productos cuya importación se restringió figuró el Té y entonces todavia muy limitada producción nacional —insuficiente para el abastecimiento interno— alcanzó precios en pesos moneda nacional de ese año que solo ahora —16 años después y con fabulosos índices de inflación— este año, recién, han sido igualados! (Té elaborado sin terminar a pesos 130—140 por kilogramo!).

Esa circunstancia originó algo que se quiso comparar con la fiebre del oro de la historia de Norteamérica. Un hormiguero de compradores que se mezclaban con elaboradores improvisados, cosecheros, intermediarios, fabricantes de precarias maquinarias, ladrones nocturnos de brotes, gitanos que instalan tolderias permanentes en campo Viera, brotes de cualquier tamaño a precio de pánico, subiendo día a día, vehículos enloquecidos recorriendo los pocos centros de producción, secaderos que se instalaban de la noche a la mañana con los elementos más primitivos e increibles y el remate de elaboración del famoso "te de invierno" hecho con hojas duras hervidas, verdadero sacrilegio para la ortodoxia tealera.

El flujo de gran cantidad de dinero dio mayor actividad a todo el comercio y a los centros vecinos de Oberá y Campo Viera. El casi fulminante cambio hizo que aparecieran flamantes poseedores de automóviles último modelo, camionetas y camiones. Otros —se nos ocurre más cuerdos— levantaron sus casas, construyendo mejores instalaciones en sus secaderos e hicieron inversiones positivas. Contrariamente, algunos, compraron joyas, ropas caras o dilapidaron el dinero así súbitamente llegado a sus manos. Hubo quienes adquirían dos camionetas o dos heladeras a querosene...

Y vino entonces la desesperación por plantas. Y se compraron semillas a cualquier precio y de cualquier variedad o tipo de planta, se vaciaron los pocos viveros que tenian plantitas de té y en 2 o 3 años las pocas hectáreas iniciales se elevaron a 30.000. Y cuando empezaron a entrar en producción se produjo el inevitable reflujo de la marea. Bajaron los precios del té y de los brotes y hubo que comenzar el espinoso camino de aprender a elaborar té para que pudiera ser colocado en el exterior, con precios mas o menos compensatorios, ya que el mercado interno estaba sobresaturado.

Valiosas Experiencias

Se perfeccionaron las deficientes maquinarias primitivas y talleres de jerarquia mejoraron las burdas copias de importadas, hechas en el periodo de la fiebre. La participación de la industria nacional de la maquinaria para la manufactura del té, merece destacarse por su contribución el progreso de la producción. Se mejoró la técnica de elaboración y se pagó todo el tributo que la improvisación y la aventura cobra.

Profesionales y elaboradores viajaron al exterior mientras que "descubridores" de la América tealera nos visitaron con alguna freceuncia. Algunas firmas contrataron técnicos de variada jerarquía, lo mismo que algunas cooperativas y el fenecido Instituto Nacional del Té. De todo eso surgió el encarrilamiento de la industria del té en su posición más correcta y realista, aún cuando ocasionales variaciones del mercado, cuando modifican el factor oferta—demanda y las especulaciones de reintegros o fluctuaciones del valor dolar hacen olvidar la experiencia sufrida y se vuelve a los viejos vicios de cantidades a cualquier costo y con prescindencia de lo que más cuenta: la calidad del producto y la seriedad en las transacciones.

La madurez va llegando. En el camino se recogió ricas experiencias. El periodo de aventura ha concluido. Algunos quedaron rezagados en la marcha, otros abandonaron. Los hubo que amasaron fortunas sin el sacrificio de las horas iniciales, los hay que apenas sobrevivieron y no faltan quienes recién se inician pensando en la quimera de oro.

Pero la industria del té ya es una realidad si es tomada con la seriedad y la especialización que siempre ha reclamado. Por eso nuestra fe en que, superados sus actuales defectos, algunos de los cuales analizamos más adelante pueda subsistir como importante, sin grandes altibajos, aún cuando no ofrezca el encandilamiento de la aventura, de la especulación y el afán de un enriquecimiento rápido con el que puedan soñar los advenedizos que la desconocen.

Problemas económicos

a) — Gran porcentaje de tipos ineptos para cultivos comerciales, diseminados en la casi totalidad de la zona tealera. De pobre producción, de brotes cortos, de rápido endurecimiento, de inaceptable rendimiento final por hectárea y de licor de poco valor. Entre ellos predomina el tipo "Chino" y sus híbridos y sus variantes tipos jazmin y algunos otros intermedios. La resistencia de esos tipos a las bajas temperaturas, virtud relativa, no justifica su mantenimiento y es un problema serio y definitivo.

Junto a ellos, por alguna selección primaria, por proceder de plantas madres que transmitieron la moyaria de sus virtudes o por factor suerte en la hibridación casual, se han difundido otros tipos que si no son perfectos al menos resultan aptos para una producción aceptable.

Los intentos de selección y algunas erradicaciones, hechos cuando el problema tenia proporciones explican su importancia. Siempre ha ocurrido lo mismo. La investigación y fomento aparecen después, no antes, de la implantación de un cultivo. Nuestra América Latina y nuestro país tiene trágicos ejemplos de la rezagada marcha orientadora del Estado.

b) — Distancias de plantación inadecuadas, antojadizas, increíblemente diferentes a las de paises que tienen jerarquía por producción e investigación en el cultivo del té. Compárese las distancias de 0.60 mts. entre plantas y 1.50 mts. entre lineas que se usan en la India y Africa con las muy mayores en todo sentido con las que están implantados nuestros cultivos.

c) — Podas de formación prácticamente no efectuadas en la mayoria de los cultivos y podas de "rebaje" y de cosecha efectuadas sin atención a las características biológicas de la planta, en cuanto a ciclos, según "tipos", complicándose más el problema con la realización de "podas mecánicas" o con machete, infiriéndose a las plantas daños que demandan años en restañarse, con la natural disminución de su producción.

A esto debe agregarse la falta total de limpieza interior de la planta, con la eliminación de las ramas muertas o mal ubicadas para mejor aireación de la planta y disposición para la brotación y adecuado distanciamiento de los llamados puntos de cosecha (plucking points).

d) — Falta de adecuado uso de sombra que deben proporcionar árboles de especies leguminosas, colocados a distancias convenientes. El efecto de la sombra que disminuye las temperaturas extremas del dia, en las horas de mayor insolación y disminuye las mínimas durante las noches frescas (queremos decir las hace menos frías), aumenta la humedad relativa ambiente, incrementa la concentración de anhidrido carbónico del aire en la zona próxima al suelo lo que tiene mucha importancia en la productividad, y suministra muchos kilogramos de nitrógeno que las raíces fijadoras de ese elemento proporcionan y que el té necesita vitalmente, explica el problema que crea la falta señalada de sombra.

Claro está que la instalación de sombra cabe consultar a varios factores tales como, tipo de suelo, tipo de té cultivado (si es de hojas con ánguio de inserción, tal que la posición resulte horizontal o erecta, circunstanicas que modifican la intensidad de penetración de luz en la planta) temperaturas máximas y minimas, etc.

Entre nosotros pueden notarse entre los cultivos presencias de Araucarias, Eucalyptus y hasta Yerba Mate que alterna con té, especies, sobre todo la última, absolutamente dañina cuando va consociada, por extraer del suelo los mismos elementos nutritivos. El tung, colocado en distancias adecuadas, lo mismo que la Grevillea Robusta son las dos únicas especies, no leguminosas, aceptables como sombra.

e) — Ningún uso de abono, verde al principio, ni fertilizante orgánico o quimico en el período productivo para restituir al suelos los elementos (nitrógeno, fósforo, potasio) que la planta extrae avidamente del mismo, lo que se traduce en agotamiento, disminución de la producción y brotes de vitalidad menguada, amen de otras secuelas.

Cuidados Culturales

f) — Cuidados culturales (carpidas, limpiezas, etc.) no siempre adecuadas ni oportunas.

g) — Cosechas que comienzan con el antecedente de las malas podas o podas inadecuadas y se apresuran, en algunos casos, criminalmente, al despojar a la planta de los brotes apenas aparecen sobre ramas del año anterior, sin dejarlos crecer hasta formar una capa, practicar el despunte, hacer la mesa de cosecha y recolectar recién los brotes que surjan del nuevo nivel verde de la planta, dejando intacta la masa de unos 15 cms., de reciente formación, la que es indispensable para la elaboración de los elementos nutritivos qué requerirá la planta para la emisión de brotes, durante el ciclo productivo anual.

Entre los vicios de cosecha se pueden agregar el tipo de corte o arranque de los brotes, el uso de cuchillos de madera, junto con toda una gama de malas artes para recolectar más, no importa de qué calidad, en vez de la selección individual de los brotes tiernos que están a punto para ser despojados de la planta.

En esto como en la pretendida cosecha mecánica, problemas de costos gravitan fundamentalmente. Si se hacen y por algún tiempo tienen éxito no quiere decir que sean necesariamente correctos, el "boomerang así lanzado es seguro que regresa violentamente cuando ocasionales demandas del mercado desaparecen y la sana competencia hace exigible un producto de calidad, obtenido con costos equilibrados.

El transporte del brote cosechado y su acondicionamiento en las bolsas de cosecha y las "ponchadas" en camiones que los llevan en cantidades increibles, apretadas más allá del límite de daño máximo admisible y a veces sobre las mismas la carga humana de los cosecheros, recorriendo distancias que asombrarian al menos exigente, y con temperaturas generadas por la ambiental y las de la inevitable fermentación de la materia verde así tratada, no resulta, evidentemente, una contribución para la ulterior calidad del producto terminado.

Hemos hecho una reseña de los problemas y vicios de la producción agricola del Té. Que haya quién tenga plantas seleccionadas, colocadas a distancias convenientes, con podas de formación y de cosecha efectuadas con buena técnica, que haya ensayado el uso de sombra y esté utilizando fertilizantes, que haga cosecha de brotes seleccionados y los transporte con suavidad en canastos aireados, en distancias muy cortas, debe sentirse la excepción, no considerarse afectado y merecer todo nuestro reconocimiento por su contribución a la jerarquización de la producción tealera argentina.

Problemas de manufactura

Si la materia prima a elaborar es deficiente, ningún sistema de elaboración moderno o antiguo y ningún secadero monumental o modesto, puede mejorar el producto final. Pero también la elaboración, la mala elaboración, puede inutilizar los mejores brotes, finamente seleccionados.

Frente a un panorama no brillante, que señalamos en la parte agrícola de la producción de té, con la incorporación progresiva de maquinarias adecuadas y un mayor y mejor uso de los conocimientos técnicos, difundidos por diversos técnicos, asesores, viajeros; revistas especializadas de los grandes paises productores, etc.

a) — Maquinarias

Los que no pudieron ser favorecidos con la importación total de las maquinarias necesarias para la modernización y eficiencia de sus secaderos, han pagado el tributo de la experimentación de las que la industria nacional les ofreció y que luego fue perfeccionándose, en la medida en que los defectos

Pasa a Pág. 21, 1ª columna.


Casi todos los Ministros de la Nación que llegaban a Misiones, visitaban el establecimiento de F. Kuhnlein en Campo Viera, la foto don Francisco, mano en alto, explica al entonces Ministro de Agricultura, Carlos Alberto Hogan, detalles de su cultivo. Aparecen de izquierda a derecha el Ing. Lucas A. Tortorelli, ex-Gobernador Dr. Arrechea, el Ministro Hogan, Néstor Zubizarretta y el agrónomo C. H. Vassiliades.



Listos para ser exportados a Londres cajones y bolsas "Té Urrutia" de primera calidad.


Modernas embasadoras de té en saquitos marca "Té Urrutia" destinado al mercado consumidor.

La Industria del Té que...

Viene de Pág. 20, 9ª columna.

funcionales o de construcción se hacían patentes.

La imitación inteligente —virtud al fin— ha dado sus frutos y hoy, excepto un par de máquinas cuya construcción no se abordó (C.T.C. y Legg-Cult) y algunas otras de menor significación, creemos que la industria nacional satisface plenamente los requerimentos en esta materia.

b)— Técnica de elaboración

Un buen porcentaje de Plantas de Elaboración, saben lo que hacen y lo que hacen lo hacen a conciencia, conforme a los resultados que desean obtener. Producen mucho o poco, malo, regular, o bueno; conforme proyectan su negocio a través de la marcha del mercado interno y el de exportación.

Luego vienen los secaderos rutinarios, con maquinarias e instalaciones inadecuadas, tinglados, pisos de tierra en algunos sectores, motores que envían los gases de combustión en la sala de enrulado, marchitamiento al sol en casos de apuro, fermentación contaminada, secado de los más variados métodos (piletas, cintas catres) y sin mucho control en el horario de los procesos. De aquí salen los tés sobrefermentados y sobresecados que se disputan los acopiadores para incrementar el tonelaje de lo que puedan comerciar.

La incorporación de las marchitadoras simplificó la engorrosa y dilatada operación de hacer perder a los brotes del té parte de su humedad y hacerlo flácido y dócil para las operaciones siguientes del enrulado, etc. Y terminó también con las famosas "tacuaras", modismo regional de congestión de materia prima a elaborar.

La violenta irrupción de las despalilladoras solucionó el muy grave problema de la presencia de palitos y fibras en el té e hizo viable el notable aumento del tonelaje de exportación. Si técnicamente significó un suceso, desde el punto de vista de ortodoxia científica limitó las perspectivas de producción de tés de mejor calidad al aceptarse la elaboración de brotes que, en ausencia de despalilladoras, nadie osaría intentar.

c) Tipificación

Las plantas de elaboración racionales estructuraron la clasificación de sus tés y su empaque final conforme a usos internacionales, asesorados por compradores de ultramar o por técnicos que conocen su oficio. Este es un aspecto positivo.

El reverso de la moneda es la tipificación de tés hecha por acopiadores, algunos totalmente ajenos a la especialidad, con tés a granel, recibidos en cualquier forma, mezclados sin orden alguno, en los que no existe la posibilidad material de iniciar la clasificación partiendo de los dos grandes grupos que generan los tipos de la momenclatura universal: los Orange y los Pekoe. Esos tés así clasificados dan en el exterior una imagen errónea acerca del progreso alcanzado por nuestra industria.

Problemas Económico-Financieros

Puesto que el fin de la producción e industria agrícola es, obviamente, el lucro, tan pronto como circunstancias fugaces o cíclicas hicieron surgir mayor demanda que oferta, menudearon compradores improvisados y surgieron productores bisoños. Gente de actividades totalmente diferentes se volcó al té.

Por el otro lado la crisis yerbatera, largamente insinuada, hizo que grandes capitales consagrados a esa industria fueran volcados a las del té. Se cumplía así una sentencia del ingeniero Tenembaum, hecha hace 25 años, al referirse, en su libro sobre el problema de la economía yerbatera, "que en todo caso los cultivos de té que se expandían podrían ser por transferencia de las esperanzas que los productores depositaron en la yerba mate" (conceptual, no textual).

Y se construyeron secaderos y más secaderos y luego otros más grandes y aún cuando desaparecieron algunos pequeños, precarios o hubo cierre de alguno por cuestiones variadas, la formidable expansión de las instalaciones para elaborar té, acompañada por la permanente ampliación y mayor dotación de maquinarias de las ya existentes, hizo que se arribara a esta peligrosa encrucijada: MAS SECADEROS QUE MATERIA PRIMA DISPONIBLE Y, NORMALMENTE, MENOS CONSUMO DE LO QUE LOS MISMOS PRODUCEN.

Y se inició entonces —y aún sigue— la batalla por los brotes. Para que un secadero trabaje económicamente, en base a sus gastos fijos, debe aprovechar totalmente sus instalaciones, energía motriz y térmica producida, personal, medios de transporte, etc. Y para cumplir con ese ideal elemental necesita de brotes suficientes. Pero los brotes no alcanzan para satisfacer a toda la demanda y entonces se aumentan los acopios los precios, los medios de transporte y se reducen las exigencias de calidad en los brotes. Y el productor de brotes verdes que antes deambulaba con su producto buscando donde entregarlo mejor, por precio y condiciones de pago, ve invadida su chacra por camiones que, al contado, se disputan las bolsas de brotes cosechados en el día.

El esfuerzo financiero resulta enorme y los gastos de ese rubro alcanzan proporciones. Aquí cabrían dos palabras de elogio al Banco de la Provincia de Misiones que asistió oportuna y eficientemente las necesidades crediticias de la industria tealera fin al que coadyuvaron algunos bancos privados.

Unas veces la ALALC con Chile y otras, huelgas en el puerto de Colombo (Ceilan) o de las barcazas que navegan el Brahmaputra transportando la producción de Assam, salvan del desastre económico a nuestra industria que ante aquél planteo podría ceñirse sobre los elaboradores. Luego la tensión en medio oriente y seguidamente la del sudeste asiático y la inestabilidad de la libra esterlina mantienen entonado el mercado mundial y, una vez más, el juego peligroso salva su postura.

Pero cuidémosnos. Ninguna industria eficiente y económicamente estructurada puede fundarse en desgracias o perturbaciones y problemas ajenos ocasionales. Esto es simplemente aventura. Lo sólido, lo permanente, es una producción racional, con costos reales adecuados, con una calidad que tenga demanda contínua y que permita la evaluación de la industria, lejos de la impaciencia del rápido y fabuloso enriquecimiento o de la tensión y la angustia de la supervivencia.

La crisis muy grave de la industria del té en el Japón, en la década del 1930 y los acuerdos internacionales entre India y Ceilán sobre limitación de exportaciones para salvar las crisis mundiales que se planteaban al producto, en épocas no tan lejanas, deberían movernos a alguna reflexión.

No podemos cerrar este capitulo de consideraciones económicas sin hacer una referencia a las cooperativas que recibieron del Estado Nacional y del Provincial maquinarias importadas y cuantiosa ayuda para la construcción de los edificios e instalaciones de las llamadas Plantas Piloto. Esa iniciativa originada en 1952, se concretó casi 10 años después, pero creemos que su finalidad no era la de su actual destino.

Planta Piloto lo es para que los elaboradores de la zona concurran a ver el perfeccionamiento del proceso y Planta Piloto lo debería ser para la investigación tecnológica de nuevos procesos aplicables a la manufactura del té. Esa fue la idea de su institución y así lo entendimos quienes las propiciamos y lo seguimos entendiendo nosotros profesionalmente, despojados de nuestra imagen de actuar en la competencia.

De otra manera, como ocurre actualmente, se llega a la irritante situación de que con dinero fiscal, formado en parte de los impuestos que tributa el elaborador de té se construyen secaderos, con todas las ventajas financieras imaginables, libres de intereses e impuestos, sin plazos que se cumplan para las amortizaciones, que en vez de verdaderas Plantas Piloto se convierten en simples industrias que hacen la competencia a aquellos mismos con cuyo tributo, a través del Estado, se instalaron. Ese no fue el propósito de la creación de las Plantas Piloto, aunque moleste destacarlo. No se proyectaron para ampliar actividades agro-industriales y comerciales que sirvieran para incermentar las utilidades brutas de las cooperativas beneficiadas y contribuir al mantenimiento de sus variadas erogaciones.

Distinto el caso de verdaderas cooperativas tealeras, hechas como tales con la dedicación y el sacrifico de sus asociados y dirigentes. Eso es verdadero cooperativismo. Tal el caso de las Cooperativas de Ruiz de Montoya, Apóstoles, Picada Libertad y alguna otra. Ellas cumplen su función produciendo en defensa de sus asociados, pero sin las increíbles ventajas que informan las construcciones e instalaciones de las que debieron ser Plantas Piloto.

Epílogo

Las fechas y las prioridades siempre tienen un valor relativo. Un cuarto de siglo después del incipiente comienzo de la industria del té en Campo Viera, los compradores ingleses de té en los remates de Mincing Lane se informan que en la venta Nº 313 a realizarse el 25 de noviembre de 1957, por los brokers Lloyd & Carter Dtd. en el mismo catálogo que para tés de la India, se rematará una partida de 77 cajones de té argentino. No fue el gran comienzo, fue acaso una etapa experimental, pero positiva.

Seis meses después una partida de 138 cajones obtenía precios que honrarían a la industria argentina del té.

A partir de entonces, todos los años, miles de cajones y bolsas viajan rumbo a Londres, Rotterdam, Hamburgo, Nueva York, Chile, Canadá; Uruguay y otros destinos.

Aquel formidable sueño, aquel castillo en el aire, al que le puso cimientos nuestro alemán de Campo Viera, el enigmático Don Francisco, alcanzaba la inmensidad de lo real.

Está en los continuadores de su obra y en los tealeros que imitaron su ejemplo que se acreciente y perdure.



Hoja de té con quemaduras basal y apical provocada por la "Cotorrita del Té".



Hoja de té adulta.

JUAN PREVELIS



Para quienes están en permanente contacto con los hombres de trabajo que con su esfuerzo y sacrificio transformaron a la selva misionente en el actual emporio agro-industrial, no es difícil ubicar a esos trabajadores, principales pilares donde se fundamentan sólidamente las bases del desarrollo, tan frenado por pesados gravámenes.

Uno de esos hombres es don Juan Prevelis.

Los hechos señalan que la actividad desarrollada por el joven hombre del agro son realidades palpables y a pesar de su juventud, en el término de veinte años de trabajo permanente ha logrado hacerse de sólida posición económica que se traduce en sus magníficas plantaciones de té, tung, yerba mate; antes de que se promocionara oficialmente la reforestación de pinos, con notable visión de futuro inició sus plantaciones y hoy es una de las mejores desarrolladas de la zona. No conforme con eso explota obrajes y ha instalado en su finca de Aristóbulo del Valle, un moderno aserradero. Estas actividades le hicieron ver la necesidad de hacerse de transportes propios por lo cual adquirió camiones.

Don Juan Prevelis es uno de los primeros plantadores de té de la zona, ya que su plantación fue iniciada allá por el año 1954.

Todos recuerdan la intensiva actividad desarollada en compañía de don Benjamín Fontana y otros vecinos que como Postcha trabajaron para que el camino que muy pronto unirá a Aristobulo del Valle con Jardín América sea una realidad a breve plazo.

Los Recuerdos de un Químico Ruso en materia de Té

Antes de 1940 Técnicos de Agricultura y Colonos de Misiones no Tenían Fe en el Resultado Económico del Té

ASI NOS MANIFIESTA EL QUIMICO RUSO DON JACOBO TARABANOFF QUE TRABAJO 30 AÑOS EN LA CHACRA EXPERIMENTAL DE LORETO

Para EL TERRITORIO Escribe Humberto Cayon Echagüe

— Hasta fines del decenio 30 del siglo actual o sea antes de aquí, en este país, se experimenten las duras dificultades creadas al mundo entero por la guerra desatada en septiembre de 1939, ni los técnicos del Ministerio de Agricultura ni nuestros colonos ténian fe en los resultados económicos del té. El que llegaba al país desde Asia o Africa se vendía en Buenos Aires posiblemente a precios inferiores a los costos probables que en aquel entonces podia obtenerlo el productor. Esto nos manifiesta el ingeniero químico ruso don Jacobo Tarabanoff mientras conversamos en su retiro, donde goza de una bien ganada jubilación después de más de 30 años servicios prestados a la causa de los esfuerzos agrarios de Misiones, como técnico de la Chacra Experimental de Loreto donde trabajó cuando los ingenieros agrónomos Adolfo Furlong —desde su llegada en 1928 a su deceso en 1930— y don Arturo Mutinelli ejercieron la dirección del establecimiento.

— Llegue a Misiones —nos dice— en marzo de 1928 en compañía del entomólogo Ogloblin y el fitopatólogo Tcherepenicoff, también rusos como yo, contratados directamente en París donde pasabamos nuestro exilio, por funcionarios de la embajada argentina a pedido del ministerio que nos contrataba, agrega el señor Tarabanoff que hace gala de excelente memoria, aunque no es un hombre anciando.

— Los tres fuimos recibidos cordialmente y con visible alegría por el director de Loreto que en esa época era el ingeniero agrónomo Adolfo Furnus. Cuando llegamos encontramos unas 200 plantas de té en un vivero que tal vez hacia un año o año y medio que se había plantado. Furnus nos informó que las semillas con que se realizó dicho vivero fue traída por el ministerio desde Ceylán. Muy fácil fue para nosotros comprobar que las plantitas eran de excelente variedad. Ese mismo año efectuóse, con mi dirección, la primera plantación definitiva de té en la Estación Experimental de Loreto. Naturalmente, en esos trabajos hemos tenido la orientación y los consejos técnicos del director ingeniero Furnus. También hizo su contribución el ingeniero Mutinelli, después del año 31 cuando asumió la dirección.

Con una demostración de su excelente memoria y de sus muchos recuerdos el señor Tarabanoff nos sigue diciendo:

—En 1929 logré que un amigo de París me enviara un interesante tratado sobre cultivos y elaboración del té escrito en ruso por técnicos de aquel país. Con ese libro pudo adquirir bastante información sobre variedades de té, técnicas de cultivos y formas de elaboración. Fue un libro útil porque mediante sus recomendaciones pude ayudar a muchos cultivadores y a los verdaderos pioneros de la industria, señores Kunlhein, Pech y muchos que se me escapan del recuerdo. El libro tenía esquemas sobre enruladoras, secaderos, tipificadora, marchitadoras, etc.

—Recién en 1946 o 47 se recibió en Loreto una buena partida de semillas adquiridas por el agrónomo Golpe y Cora a Hnatiuk a quien había visitado en 1930 constatando que sus plantas eran sanas vigorosas y de buena calidad. En Loreto se plantaron unas 2.500 semilas cuyas plantitas se vendieron a los colonos entre 1949 y 50. No se realizó ninguna campaña de promoción porque entonces, y creo que ahora también ocurre lo mismo, nadie quería arriesgar opiniones sobre buenos resultados económicos que a lo mejor no se concretaban. En realidad, las perspectivas económicas del té, por aquellos años no eran halagüeñas aunque ya se podía comprobar los excelentes resultados agrícolas.

—Recuerdo entre otros grandes propulsores del té en Misiones al doctor Constantino Issacovich —nos dice Tarabanoff—. Cuando abandonó Santo Pipó cansado de dedicarse a la medicina quería ser viverista y lo fue el trasladarse a Oberá. Fue allá por el año 1938. Efectuó una excelente plantación de paltas, manzanas, ciruelas y muchos otros productos. En 1939, si no estoy equivocado lo eligieron presidente de la Cooperativa de Oberá al reorganizarse después de larga inactividad. Entonces visitaba frecuentemente la Estación de Loreto para preguntarnos que nuevos cultivos podía recomendar a los socios. Le recomendamos que se ocupe del té. Creo que fue el doctor Issacovich quien entusiasmó al señor Kunlhein para que se dedique a los viveros de té. Deseaba el doctor Issacovich dar nuevas orientaciones a la juventud. Tuvo en esa época la ayuda valiosa del ingeniero agrónomo Alfredo Rodríguez.

—Estos son mis recuerdos, que sobre el té me han dejado las experiencias, trabajos y personas que traté entre los años 1928 cuando llegué a Loreto y constaté la existencia de esa pequeña plantación hasta lo que vi a partir del año 45 en que los cultivos adquirieron verdadera explosión, nos dice este hombre modesto que con sus conocimientos y experiencias ayudó en considerable medida al desarrollo de la economía tealera de Misiones.

El Autor - 31 Años en Misiones



VASSILIADES

El agrónomo C. H. Vassiliades —a quien EL TERRITORIO le solicitó la colaboración para este número especial— actúa entre nosotros desde hace nada menos que 31 años.

Oriundo de La Plata, llegó a Misiones a principios de 1937, destinado a la Estación Experimental de Cerro Azul a la que se incorporó como ayudante técnico, siendo, poco después, designado agrónomo -instructor en Oberá. En 1943 pasó a Agronomías Regionales, siempre dentro del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación, continuando en Oberá hasta 1948. Ese año fue ascendido a Agrónomo Regional de Misiones con asiento en la capital de nuestra provincia.

En 1952 alcanzó las más alta jerarquía de funcionario de su Ministerio, en el interior del país, al ser designado Delegado Regional en Misiones, cargo que desempenó hasta 1956, año en que solicitó licencia y efectuó por su cuenta su recordado viaje a la India, Pakistán, Ceilán e Inglaterra, para ampliar sus conocimientos sobre el Té.

A su regreso, en 1957 actuó como Asesor Técnico de su Ministerio y luego fue designado Director de Té, de la Secretaría de Industria y Comercio, cargo al que renunció cuando se aprobó la Ley de creación del Instituto Nacional del Té, con la que estaba en desacuerdo.

Tras 21 años de actuar en la función pública se inició en la actividad privada, incorporándose a una importante firma productora y distribuidora de productos alimenticios, logrando que la misma efectúa ra importantes inversiones e instalaciones en nuestra privincia, en Oberá, para compras y elaboración de Té. Lleva en la misma 10 años como director del Departamento Té y alterna su permanencia en Misiones con la de Buenos Aires, donde dirige la parte de envasado y la de exportación.

En su larga actuación en Misiones fue también profesor del Colegio Nacional de Oberá y de la Escuela Normal de Posadas. Representó a Misiones en dos congresos de tabaco en los que sus trabajos fueron aprobados y dispuesta su publicación. Fue, además, autor y organizador de la Jornadas de la Cooperación Agrícola de Misiones.

Colaboró en la reestructuración y ascendente marcha de la Cooperativa Agrícola de Oberá, junto al desaparecido doctor Issacovich y practicó el periodismo agrario especializado en las revistas "La Chacra" y "Mundo Agrario". Hace 22 años EL TERRITORIO publicó su primer trabajo de investigación agro-económica sobre el Té y luego de su regreso de Asia, por encargo especial de nuestro diario difundió una serie de articulos que abarcaron todos los aspectos del mismo cultivo, producción, elaboración y comercio.

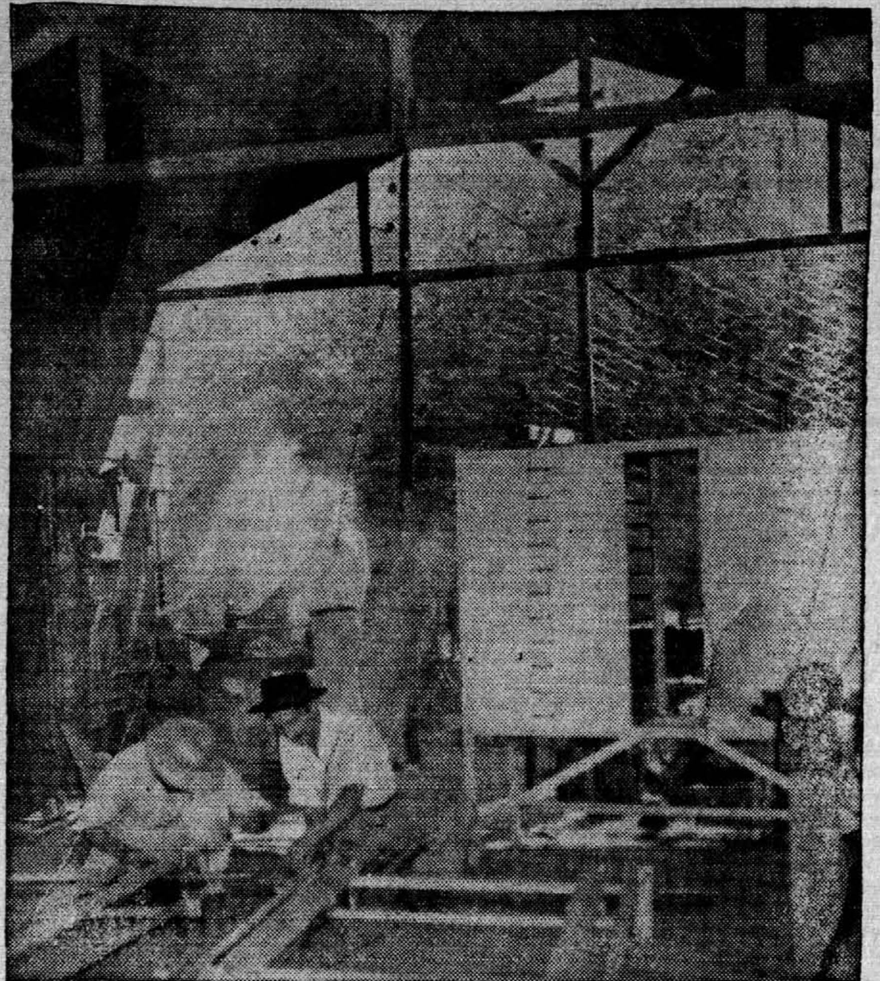
Casado con Herminia Nélida Freaza, hija de una tradicional familia de nuestro medio, es padre de dos hijos: Eduardo Germán, que cursa el último año de medicina y Carlos Alberto, cuarto año de ingeniería electrónica, ambos en la Universidad Nacional de Buenos Aires.



Cultivo de té en Campo Ramón.



Variedad, tipo de té "Betjan" seleccionada en la India y muy difundida en Assam.



Para defender la producción de sus propios teales y las de sus compañeros de empresa don Gabriel organizó sus propios talleres y en ellos trató de construir elementos para las diversas necesidades de la producción.

Considerable Fue la Contribución de Don Gabriel Pech al Desarrollo de la Economía de Misiones

Durante muchos años D. Gabriel Pech estuvo dedicado, en la provincia de San Juan, a las actividades mineras. Fue en aquella provincia cuyana un propulsor y un pionero en la extracción e industria del talco y otros minerales de la montaña. Quienes conocieron esa labor de Pech en la ardua empresa no podían decir que fracasó en ella pero era evidente que sus esfuerzos y sacrificios no tuviera la compensación que el pionero tenía derecho a esperar. Y se trasladaron a Misiones con su consecuente esposa y amiga doña Rosita Quiroga tan sanjuanina como las montañas a las que su esposo quiso sacarle sus riquezas sin alcanzar el éxito y los halagos que posiblemente merecía.

Yerbatero desilusionado y visionario gremialista

Entre 1925 y 1932 los Pech implantaron en sus chacras de Campo Viera 120 hectáreas de yerba mate. Cuando los cultivos comenzaron a producir se desata la más tremenda crisis yerbatera, la cual, por ser la primera de las tantas que más tarde debían enfrentar los productores, afectaría profundamente no solamente las bases económicas sino que causarían un quebranto moral y espiritual entre los hasta entonces esperanzados plantadores. Don Gabriel se sumó a ese grupo reducido pero batallador de productores que enfrentaron la crisis con indeclinable espíritu de lucha. Se une a todos los esforzados luchadores que entre 1933 a 1935 peticionan, por todos los canales lícitos, una ley que dé seguridades y bases estables a la economía yerbatera que por ese entonces, con sus aproximadamente 60 mil hectáreas en producción ya desbordaba las necesidades del mercado de consumo nacional. Y la ley es sancionada por el parlamento argentino, después de memorables debates, a mediados de 1935 y en octubre del año siguiente el ministro de agricultura Dr. Cárcano viene a Misiones para ponerla en vigencia y dar a conocer las cifras del censo de plantaciones: 8.600 plantadores con 64 mil hectáreas y unos 65 millones de árboles.

Pech, que vivió claramente el problema social y económico de la yerba mate, en unión con su gran amigo Guilermo Kelsey se entrega a la tarea casi ciclópea de construir una nucleacion gremial. Y logran afiliar a la Federación Yerbatera Argentina, que así denominaron a la nueva entidad de inconfundibles bases sociales a varios millares de yerbateros pequeños y medianos. Pech intentaba quizá el último arbitrio para defender sus intereses y los de sus compañeros de ilusiones. Formar la Federación Yerbatera Argentina es una tarea que la cumple con el apoyo moral de Kelsey pero con la ayuda personal de su esposa y sus hijos le llevó meses de incansable labor en que la familia Pech trabaja los 7 días de la semana y los 30 días del mes. Y una vez organizada la agrupación gremial busca la unión con la Unión Agraria Yerbatera Argentina la que se concreta a fines de 1936 de cuya reunión de voluntades e intereses comunes surge la Asociación Rural Yerbatera Argentina (ARYA) de la que Pech es activo secretario durante dos o tres años que le demandaron una ímproba tarea y luchas que en algunas oportunidades llegan a desalentarlo.



TEALES en el establecimiento "Punta de Oro", entre Corrientes y Misiones.

Todo lo demás es historia casi contemporanea que en el presente cuenta con infinidad de testigos. Pech, con una meritoria actuación como plantador yerbatero y tenaz gremialista comienza a desilusionarse de la yerba mate y busca afanosamente nuevos rubros y nuevas actividades agro industriales. Investiga, experimenta, prueba varios cultivos y comienza a confiar en el té.

El Cultivo del Té Obseciona al Empresario

Se tienen noticias dignas de crédito que don Gabriel comenzó a interesarse en el cultivo de té, entre 1936 y 1937. Sus visitas a la Estación Experimental de Loreto donde ya trabajan expertos rusos que experimentaban, con tenacidad otros cultivos con algunas variedades de té fueron numerosas y frecuentes. Habló muchas veces de estas cosas con sus inquietos convecinos el Dr. Juan Carlos Campi don Francisco Kunlhein, el señor Steckler y otros muchos. Pacientemente buscó literatura sobre cultivo y elaboración de té, aunque confesaba que no le fue fácil conseguirla. Experimenta con plantaciones de tung, citrus, ramio, yute; con plantas esencieras y estudia las posibilidades de su comercialización en el mercado nacional o el exterior. No todos esos rubros llegaban a responder satisfactoriamente con los interrogantes que él mismo se los planteaba. Los inquietantes preparativos bélicos abrían la posibilidad de algunos mercados y cerraban los más. Pero no era fácil acertar con pronósticos acerca de las posibilidades de los nuevos cultivos que ensayaba. Pech, que tenía una formación cultural y técnica envidiable estudiaba con interés todos estos problemas. Recorrió, él y sus hijos, todos los sitios de la provincia donde tenía noticias de que existían algunas plantas de té. Trató de establecer sus variedades y sus valores económicos. Evaluó rendimientos, posibilidades en relación directa con la mano de obra existente, con la obtención de los elementos mecánicos que demandaría la elaboración, trató de adentrarse en el conocimiento de las técnicas de cultivos y la industrialización. Cuando en 1942 adquirió en las cercanías de San Carlos —en la frontera de Corrientes y Misiones— un predio para realizar en él las plantaciones que proyectaba el futuro tealero ya conocía bastante de la materia. Destacó a sus hijos Marcelo y Juan Carlos, quienes ya habían realizado estudios agronómicos, para que ellos, por adelantado comiencen a concretar sus planes, buscando semillas, organizando los almácigos y viveros, preparando la tie- [illegible] la semilla fue lograda en "La Merced" donde el técnico de la compañía Liebig Don Alberto Cavanagh había realizado cultivos, entre 1929 y 1930 con semillas de gran calidad que les fueron enviadas desde Londres. Un poco después, cuando debían iniciarse las plantaciones llegó al predio don Gabriel y el resto de sus familiares.

Se Inicia la Gran Batalla

Los Pech comienzan a plantar en 1942 y ya en 1945 se encuentran con una pequeña producción. Era entonces muy escasos los conocimientos sobre elaboración. Don Gabriel lee y lee, pero es el Tesoro de la Juventud el único libro que lo ayuda con algunas ideas para construir los elementos de secanza. Acude a sus amigos, los industriales metalúrgicos don José Tabbia y los de la empresa Joerg y Pigerl, de Posadas, León Spaciuk, de Apóstoles, el taller del industrial Kubick, de Oberá y, también colaboró en más de una oportunidad con el novel industrial tealero un gran artesano como es don Luis Bonetti, de Posadas. Y los elementos que poco a poco fueron conformando lo que con el tiempo, la paciencia, el ingenio y perseverancia del tealero y sus artesanos fueron llegando a lo que sería después una de las primeras plantas elaboradoras de té, producto que desde que comienza a ser elaborado por don Gabriel gusta a los consumidores y se convierte, aún en estos días, despues de 23 años de venderse, en uno de los más buscados y apreciados tes argentinos.

Pero la lucha del plantador y tesonero industrial del té se desarrolló en varios frentes siendo el mas dramático, posiblemente, el frente financiero. Todos los recursos personales fueron invertidos, la yerba apenas cubría con sus ingresos los costos de su producción y cosecha. Había que lograr recursos bancarios y los trabajos de Pech, en este sentido fueron verdaderas obras maestras en cuánto a la claridad de los planteos, la apelación con fundamentos de gran solidez, la presentación, en prolijos trabajos de sus estudios técnicos y de costos, etc. Fueron años y años de lucha y desgaste. Pero don Gabriel los enfrentó con confianza, con esperanza y una reiteración constante. La ayuda crediticia, como siempre ocurre en este país, llegó con cuentagotas y una morosidad que gastaba y cansaba a los hombres comprometidos en la acción. Ya se perdía, prácticamente, grandes volúmenes de hojitas por que los recursos solicitados para construir las maquinarias para los secaderos tardaban en ser otorgados. Además, la carencia de técnicos competentes obligaba a los pioneros, como don Gabriel a improvisarse y resolver esos problemas despues de muchas noches de estudios. Es verdad que los problemas de Pech fueron también los problemas de don Francisco Kunlhein, don Víctor Navajas Centeno, el señor Melchor y muchos otros. Años y fortunas considerables fueron invertidos en hacer y rehacer maquinas que sirvieran para los diversos procesos de secanza, elaboración, podas y cosechas. Don Gabriel, como otros industriales tealeros, organizó en su propio establecimiento de San Carlos sus talleres metalúrgicos y en ellos no solamente realizaba trabajos demandados por los diversos eventos ingratos en las plantaciones o planta de elaboración sino que se construian los mas diversos e indispensables elementos.

El "Punta de Oro" Abrió los Caminos para el Té Argentino

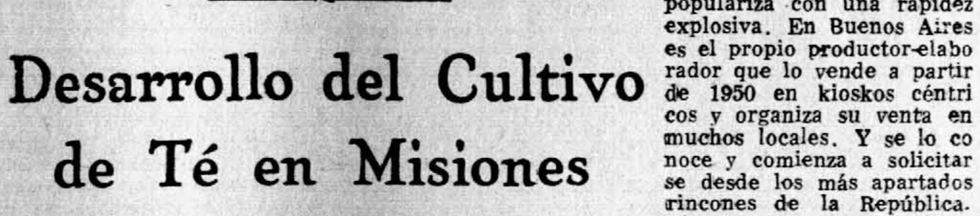
Ya queda dicho que desde 1945-46 el señor Pech enfrenta, casi con desesperación los difíciles e intrincados problemas creados por la falta de elementos aptos para elaborar el té y la sordidez de los gobiernos que demoraban hasta lo indesible e incalificable para autorizar la adquisición de siquiera un solo equipo de elaboración a fin de que nuestros industriales metalúrgicos pudieran copiarlo y ayudar así a los ansiosos productores — elaboradores de té argentino cuyos volúmenes de producción tienen ya bastante significación a partir de 1950-53. Pero don Gabriel, con tenacidad y empeño va solucionando sus problemas y el té que elabora es aceptado con generalizado entusiasmo por el consumo argentino que cuando en 1947 comenzaba a restablecerse la importación ya no hacia indispensable, ni lo reclamaba tampoco, la traida de té extranjero. Su marca "Punta de Oro" se populariza con una rapidez explosiva. En Buenos Aires es el propio productor-elaborador que lo vende a partir de 1950 en kioskos céntricos y organiza su venta en muchos locales. Y se lo conoce y comienza a solicitarse desde los más apartados rincones de la República. Directamente desde su establecimiento, que también lo bautiza con el nombre de la marca que da a su té, comienza a distribuir su producto.

Todo lo encara personalmente don Gabriel: los cultivos, la cosecha, los problemas de la elaboración, las dificultades de la financiación de su empresa que adquiere un desarrollo considerable, la venta y distribución. Es personal en todo y bastante absorvente. Colaboran con el, en las más diversas tareas de la empresa que crece su esposa doña Rosita, sus hijas María Florencia e Isabelita, sus hijos Marcelo, Juan Carlos y Gabriel y, más adelante sus yernos el ingeniero agrónomo Orlando Meyer, el técnico industrial Uriburu y don Hugo Jorge Montiel.

La superficie de las plantaciones cada año se ensancha —hoy el establecimiento Punta de Oro cuenta con 600 hectáreas de excelentes y bien cuidados teales— la planta elaboradora sufre constantes procesos de perfeccionamiento y ensanches, la organización de comercialización crece y crece; en talleres de Apóstoles, Buenos Aires y en el propio establecimiento se continúa trabajando para dar a los elementos de elaboración empaque, poda y cosecha la más elevada eficiencia. Se ha llegado a construir, reconstruir, rehacer y perfeccionar maquinarias hasta 30 veces. Todo lo idea, lo indica, lo dirige, lo reclama y supervisa don Gabriel. En 1963 sus hijos y vernos logran alejarlo un poco de la gran tarea y don Gabriel se da un poco de respiro y tranquilidad. En diciembre de 1966 fallece en Montevideo a consecuencia de un accidente deplorable. La población de Misiones y del nordeste de Corrientes lo lamentó con sinceridad. Se le reconocieron bien pronto sus grandes méritos y se valoró la considerable contribución que realizó para que el té argentino ocupara en el país un puesto de real significación.-

Minero en San Juan, yerbatero en Oberá, apasionado gremialista en defensa de los intereses yerbateros y visionario empresario tealero. Eso fue GABRIEL PECH que aparece en medio de sus teales de San Carlos.

Máquina para la poda mecánica de té.



Desarrollo del Cultivo de Té en Misiones

TEXTO COMPLETO CONSIGNADO EN GUIA PROVINCIAL DE TURISMO DE MISIONES DE HERMANN F. HASSEL - 1965

Hacer historia retrospectiva sobre alguna actividad, no siempre resulta fácil. Pero, si se ajusta el relato a lo que personalmente hemos conocido o a lo que hemos oido en fuentes responsables, puede llegarse a resultados ciertos.

La historia del cultivo del té en Misiones, no nos hará remontar muy lejos para encontrar su origen.

Sabemos que los indígenas, primitivos habitantes de estas zonas no lo conocían. En la copiosa literatura de la época jesuítica no lo encontramos como cultivo de los naturales o evangelizadores y colonizadores. Tampoco encontramos su presencia en épocas posteriores a su retiro de esta parte del continente ni en la colonización que le sucedió.

Recién a principios del siglo que corre lo encontramos en la República del Paraguay. ¿Quién lo introdujo allí? No lo sabemos, pero pensamos que puede haber sido el Dr. Moisés Bertoni, quien dejó vinculado su nombre a las actividades del agro subtropical, donde actuó con sabiduría insuperable e incansable actividad de botánico y experimentador. Su hijo, el Ing. Agron. Guillermo Tell lo cultivó con éxito en el jardín Botánico de Asunción.

Ya en 1918 lo descubrimos en Misiones. Este año, siendo inspector de Tierras de la Nación, pude constatar personalmente su existencia en una chacra de la Colonia Azara, ocupada por don Wladimiro Hnatiuk quien había inicado su cultivo unos 8 o nueve años antes, pues, recuerdo que las plantas estaban crecidas y en producción.

En 1926 lo cultivé en forma experimental en mi chacra en la colonia Yabebiry. Lo único que puedo y debo decir es que me resultó un cultivo rústico y [illegible]

La semilla que utilicé en este experimento, procedía del Paraguay, de donde fue traida a mi pedido por la casa de comercio Sarubbi Hermanos de Posadas.

En 1928, la empresa Bemberg, ensaya su cultivo en su establecimiento del Alto Paraná, en una fracción muy pequeña. La responsabilidad de este ensayo la tuvo don Ernesto Addor, uno de los pioneros de aquella zona.

La semilla utilizada procedía del Paraguay y fue traida por don Juan B. Giménez, discípulo aventajado de Bertoni. La variedad era Ceilán. En 1932 o 1933, el señor Addor elaboró una partida de unos 400 kilogramos de té, por procedimientos un tanto rústicos, empleando artefactos que su espíritu creador concebía; los que lo probaron, encontraron un producto bueno pero la explotación industrial requería máquinas un tanto costosas que el valor comercial del producto no permitía, porque el de importación era muy barato.

Desde entonces parece no existir noticias de otros cultivadores, hasta los años 1939—1940 (excepto la plantación que hizo don Wladimiro Hnatiuk en 1934 ya citada), en que se inicia lo que podríamos llamar la epopeya del té, a la que se vincularon desde entonces, Francisco Kuhnlein en Campo Viera, Dr. Constantino Isacovich en Oberá, Jacobo Swier en Leandro N. Alem, Gabriel Pech y Navajas Centeno en Corrientes y con ellos muchos otros, que, con esfuerzo tesonero, han llevado este cultivo a figurar entre los primeros en la economía de la Provincia.

Cabe destacar aquí que el té misionero está conquistando importantes mercados europeos y americanos.



Otto Carlos Rauschenbach



Hace 36 años llegó a Misiones procedente de la ciudad de Halli, provincia de Sajonia, (Alemania) donde nació hace 49 años.

Vivió 15 años en Campo Viera trabajando como agricultor, hace unos doce años fueron a Aristóbulo del Valle, con su hermano Ricardo que estaba en el sur de nuestro país, y se dedicaron a la explotación de una casa de comercio y a la plantación de té. Para ello hubieron de voltear monte; hacer los "rozados" y plantar la semilla. Entonces se consideraban los primeros plantadores de té en la progresista localidad.

También en 1958 comenzaron las plantaciones en el kilómetro 260 ("El Cruce") donde trabajaron duro para domeñar a la naturaleza, convencidos del porvenir del té. De acuerdo a sus posibilidades (precarias) y sus medios (empíricos) se decidieron a cultivar veinte hectáreas, las que aún están en producción.

Otto Rauschenbach nos dice que siempre contaron con el apoyo del Banco de la Provincia de Misiones, y recuerda al señor Eligio Aquino como a un dinámico precursor de la agricultura cuando se desempeñaba como director de la aludida entidad crediticia.

Como en anos anteriores los créditos se otorgaban ajustándose a la realidad de entonces —recueda el señor Rauschenbach— sus montos estaban relacionados a los medios de la época cuando se trabajaba en base a improvisaciones y contando con elementos como el hacha y el machete Por ello es que en la actualidad las entidades crediticias deberían tener en cuenta que hoy día es factor esencial el elemento moderno para cultivar, limpiar podar y cosechar; ello es indispensable para obtener buena calidad a bajo costo, especialmente si tenemos en cuenta el costo actual de la mano de obra

Debemos eliminar las improvisaciones y todos los métodos primitivos. Es muy triste que en esta época en que otros países envían cohetes a la Luna nosotros aún debemos recurrir al machete y al hacha para producir un producto que es esperado en los mercados más exigentes del mundo.

El señor Rauschenbach finaliza diciendo: Debemos esmerarnos para obtener una calidad superior, pero las tareas previas a la plantación y elaboración del té deben ser respaldadas por créditos generosos y actualizados.

"Vida y Muerte" del Instituto Nacional del Té

(BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

En 1958 fue creado por ley 14.516 el Instituto Nacional del Té, organismo recientemente disuelto por resolución del Poder Ejecutivo. Tal en síntesis, la breve trayectoria de un organismo estatal que aunque ya liquidado interesa saber cómo funcionó, qué misión cumplió y cuáles fueron las causas de su disolución.

Con tales interrogantes nos dirigimos a entrevistar al ingeniero Guillermo Cavia, ex director del Instituto Nacional del Té en representación de la Secretaría de Estado de Comercio. Planteamos la primera pregunta: ¿Cuál fue el origen de la creación del Instituto y cuáles eran sus funciones específicas?

Antes de entrar en el tema de la pregunta permítaseme hacer algunas acotaciones sobre el origen del té en nuestro país. Hay citas en que se destaca que en el año 1830, el naturalista francés Aimé Bonpland efectuó las primeras plantaciones en Loreto (Misiones) pero fueron destruidas por las tropas paraguayas que invadieron la provincia en ocasión de la guerra contra el Paraguay sostenida por la Triple Alianza. La cifra más antigua de importación de té —prosigue el ingeniero Cavia luego de otras referencias históricas— ha sido registrada por la Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de La Plata, que indica que en el quinquenio 1870|74 se importaron 1.175.180 kilogramos. Es decir, que si tenemos en cuenta la población del país en ese momento y los medios de transportes, vemos que el consumo de té tenía su importancia.

El cultivo de té se inicia en forma más amplia en el año 1924, cuando se importan de la China por el Ministerio de Agricultura algunas semillas destinadas a ser ensayadas en diversas regiones que se suponían podían resultar aptas para un desarrollo adecuado del cultivo, esperialmente en el Chaco, en Formosa, en el norte de Corrientes y en Misiones. Pero la explotación del cultivo del té con sentido comercial se inicia en la década del año 1940. Refiriéndonos a las superficies cultivadas con té, vemos que de 6.493 hectáreas que había plantados en el año 1954|55 aumentaron a 32.752 hectáreas en el año siguiente. Este brusco aumento obedeció a que dos años antes se suprimiera el "cambio preferencial" que entonces se daba a la importación de té. Esto motivó el aumento de las plantaciones, pero precisamente por haber faltado en ese momento el asesoramiento técnico adecuado las plantaciones se hicieron carentes de uniformidad, con semillas del más variado origen.

Y prosigue el ingeniero Cavia: Algunos productores, agrupados en asociaciones rurales, sintieron la intranquilidad de que se generalizaran lo que ellos creían abusos de parte de los compradores; hay que tener en cuenta que en ese entonces, contrariamente a lo q' sucede ahora muchos plantadores eran también elaboradores y vendían el té elaborado que había sido fabricado en secaderos de tipo familiar y sumamente precarios, cuyo volumen por productor no llegaba a las 10 toneladas anuales.

¿Tuvo alguna influencia esta circunstancia en la creación del Instituto? Estos hechos movieron a varios productores responde el ingeniero Cavia— especialmente a los de la ex—Asociación de Productores y Elaboradores de Té Argentino (APETA) a solicitar a los poderes públicos, por intermedio de diputados y senadores para que se creara en el ámbito nacional un organismo para defender los intereses de los plantadores y elaboradores y en modo especial para que pusiera orden en la comercialización. El organismo solicitado debía contar con un Mercado Consignatario de Té de concurrencia voluntaria. Fué así que el 28 de setiembre de 1958 las Cámaras sancionan la ley 14.516 creando el Instituto Nacional del Té

¿Qué fines se perseguía?

Los fines del Instituto están señalados en el Art. 3º de la ley 14.516 al decir que... "tendrá como fines, la orientación, promoción y fiscalización de la producción elaboración, industria y comercio interior y exterior del té".

¿Su funcionamiento y desarrollo consistía principalmente en la regulación del mercado?.

En ningún momento el Instituto pretendió regular el mercado. Por el contrario, tratándose de un producto de consumo mundial sus posibilidades de expansión han sido hasta ahora siempre posibles. Teniendo en cuenta las exportaciones argentinas de té representan tan solo el 2 por ciento de las exportaciones mundiales, vemos que las posibilidades de aumento son posibles, supeditadas como es natural a las exigencias de calidad y precio.

¿El Instituto se encargaba de la promoción de mercados?.

Estas era una de las tantas funciones y si bien no hizo una promoción directa en los mercados, se consiguió llevar adelante mediante asesoramiento y contactos con Agregados Comerciales o Económicos de nuestras distintas embajadas distribuidas por todos los países y que dependen de la Dirección Nacional de Comercio Exterior.

Por otra parte los aumentos siempre constantes de las exportaciones argentinas de este producto, hicieron que prácticamente no quedaran saldos exportables de un año para otro y por consiguiente no se tuvo el serio problema que se tiene cuando existen grandes cantidades de un producto que no encuentra colocación ni en el mercado interno ni en el externo como sucede con la yerba mate.

¿Cuáles fueron las causas de su liquidación? ¿Qué hubiese debido hacerse?.

El problema del no desarrollo del Instituto se debió a varias causas concurrentes y simultáneas que en términos generales serían la falta de una sede definitiva, sin lo cual no se podía contratar un inmueble y tener oficinas y menos contratar empleados; las insistentes medidas de contención de gastos públicos en todo el orden administrativo impidieron tomar personal; aunque parezca mentira el Instituto nunca tuvo ni siquiera un empleado. Recién con fecha 24 de junio de 1966 se autorizó por decreto al Instituto a alquilar un inmueble en la ciudad de Posadas para ubicar su sede y se descongelaron ocho vacantes para nombrar empleados. A los pocos días de este decreto, las nuevas autoridades surgidas de la Revolución Argentina suspendieron todo acto que pudiera demandar gastos al Instituto. La recaudación del impuesto, único recurso legal de subsistencia del Instituto recién alcanzó significación en el año 1966; el reglamento interno que regía su funcionamiento fue aprobado después de más de cinco años de diligenciamiento, el 24 de junio de 1666. Todo esto nos habla bien claro de que el Instituto no pudo desarrollarse. No se trata aquí de hacer cargos, pero de esta forma mal se pudo tildar al Instituto de organismo burocrático, inoperante, etc. Sólo cuatro días antes de la Revolución se dieron todas las circunstancias favorables para poner en marcha efectiva el Instituto, pero las nuevas autoridades decidieron su supresión mucho antes de llevarla a cabo con la ley dictada a fines de enero.

Luego de una breve pausa, el funcionario agrega:

Es indudable que la actividad tealera necesita un organismo rector que ayude al desarrollo de este cultivo industria. Es mucho lo que hay que hacer en esta actividad no debe olvidarse que se trata de un producto alimenticio y que como tal exige todos los recaudos de higiene y es bien sabido que salvo honrosas excepciones, tanto la cosecha como la elaboración dejan mucho que desear. Precisamente a fines de 1966 vino a nuestro país un técnico holandés invitado por el Instituto y en giras por la zona tealera este experto comprobó que era mucho lo que había que hacer para mejorar la calidad de las plantaciones y si bien le llamó la atención el adelanto técnico alcanzado por algunos secaderos de primera línea también le sorprendió la desatención que se le ha prestado a la calidad de las plantas. Hay que tener en cuenta, afirmó el experto en el informe que presentó, que cimentar el prestigio de un buen nombre de té cuesta mucho trabajo y sacrificio mientras que es muy fácil perderlo en el mercado internacional.

¿En qué medida la liquidación del Instituto afecta a la economía tealera?.

Al haberse eliminado el Instituto Nacional del Té esta producción queda huérfana en cuanto a orientación estatal, que debe acudir siempre en apoyo y orientación de una economía en desarrollo. La importancia que demuestran tan solo las cifras del valor de las exportaciones de té que superan ya los ocho millones de dólares anuales nos dicen que es un negocio que el Estado no debe abandonar. Las exportaciones a Chile, por ejemplo, siempre corren peligro de que por diversas circunstancias puedan reducirse o puedan llegar a eliminarse.

El tema comienza a agotarse, hemos podido advertir durante la entrevista con el ingeniero Guillermo Cavia, último habitante del disuelto Instituto Nacional del Té, las bondades, defectos, errores y aciertos que conformó durante su corta existencia "la vida y muerte" del Instituto Nacional del Té. Por ahora, dadas las circunstancias es historia antigua.



JACOBO TARABANOF, científico ruso, contratado en Francia por el Ministerio de Agricultura. Trabajó en la Estación Experimental de Loreto desde 1928 hasta jubilarse en 1960. Fue considerable su contribución al desarrollo del té. (Ver artículo sobre su labor en otra parte de esta edición).

La Calidad del Té Argentino Ha Ido Mejorando Año a Año

(BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

Establecida desde el año 1951, compuesto su directorio por los hermanos Btesh, Rialto S.A.C. e I. adquiere te argentino desde comienzos del año 1964. Nos interesa saber si lo venden localmente y a qué países lo exportan, ambos hechos son afirmativos, en el segundo caso a los principales mercados internacionales del té, como son Inglaterra, Chile, Holanda, Estados Unidos, Canadá, etc.

Consideran los integrantes de la firma que "año a año se han ido ganando nuevos mercados para el té argentino, e incluso pudiendo llegarse a aumentar las compras, máxime teniendo en cuenta que la calidad del té nacional ha ido mejorando año a año también".

Se podrían ganar nuevos mercados? Para ello, estiman, sería necesaria una amplia campaña publicitaria a través de la Cámara del Té y de nuestros agregados comerciales en el exterior, así como también enviando nuestro té a ferias internacionales como en el reciente caso de la Feria de Barcelona, donde hubo un stand exclusivo para el producto".

Con respecto a la mejora en los precios para el productor, ello depende en grado superlativo de la mejora en calidad y de los precios que se obtengan en los mercados del exterior, sobre todo, basando ello en el juego de la oferta y la demanda.

El té argentino, cada vez más absorbido por el mercado nacional, tendrá, en opinión de la firma, buenas posibilidades en caso de aumentarse las areas de producción —y aquí se hace una objeción— deberán esmerarse al máximo todas las partes que intervienen en el proceso de producción y elaboración del producto, ya sea en su mejora como en cuanto a su calidad.

Una acotación final que interesa consignar: el té, ya tipificado, proveniente de Misiones puede venderse tal cual, pudiéndose no obstante en algunos casos, proceder también a su mezcla.

Por sobre todo, de la entrevista con los integrantes de la firma Rialto S.A.C. e I. se saca una conclusión feliz: que la calidad del té argentino ha ido mejorando año a año y que las posibilidades de conquistar nuevos mercados es una realidad a pronto plazo.

Mayor Consumo de Té por Medio de una Buena Campaña

(BEATRIZ SCHNEIDER WEST)

Establecida desde el año 1887, Evans, Thorton y Cía. S.A. integran su directorio los siguientes nombres: Norman W. Powell, Reginaldo A. Thornton, Federico P. Ayarragaray, Charles R.H. Crosland, Julio A. Chavero, Robin O.N. Deane, Jorge Luis Forn y Jan Stuijt.

La firma, que adquiere té argentino desde el año 1963 lo exporta a Chile e Inglaterra.

Sus preferencias en cuanto a sus compras, la regulan solo por la calidad del producto, estimando también que es factible ganar nuevos mercados potenciales cuales serían Estados Unidos, Canadá, Sud Africa, América Central y Australia.

¿Cree señor Forn que se podrían obtener mejores precios para el productor? "Si, se podrían obtener si se cosechara en forma estrictamente ortodoxa".

Con una inteligente campaña propagandística, agrega, sería factible el aumento del consumo de té argentino en el mercado nacional. Y a propósito de mercano nacional, le preguntamos qué opinión tiene la empresa acerca de su eventual creación: "Momentáneamente y como consecuencia del poco volumen de la producción, no somos partidarios del mercado nacional del té".

Considerando las posibilidades que la firma vislumbra para el té argentino, ella estima que "tendría buenas posibilidades si ese aumento fuera acompañado por el mejoramiento de su calidad".

Procesos de nuevas mezclas? "Por el momento no hay dificultades en colocarlo tal como llega de Misiones, siempre que su origen provenga de secaderos modernos donde se elabore con responsabilidad".

Sacamos conclusiones. Para Evans, Thornton y Cía, las premisas para aumentar la categoría del té, residen en una buena campaña propagandística, una buena calidad y responsabilidad en su elaboración, sin lo cual todo producto, sea té o cualquier otro, se desprestigia y va en detrimento, en consecuencia, de la obtención de buenos y mejores mercados. Tales las ideas que nos asaltan cuando abandonamos las elegantes oficinas que la firma posee en Buenos Aires.

Ayudando a Consolidar una Riqueza

BUENOS AIRES, (Beatriz Scheider West)

Don Hernán Bedacarratz fue gerente del Banco de la Nación con sede en Oberá desde 1942 hasta 1945. Nos trasladamos hasta su casa en Temperley para entrevistarlo, nos recibe con cordialidad y dispuesto a someterse a nuestro requerimiento periodístico.

Así nos enteramos que el Banco de la Nación se hallaba interesado en fomentar la producción tealera, en aquel entonces incipiente.

«Yo personalmente pienso que un país es grande cuando sus pobladores tienen independencia económica y por ello luchaba porque vislumbraba que fomentando la producción tealera, se iban a tener divisas, habría trabajo todo el año y se podría algún día exportar».

Afirma el señor Bedecaratz con firmeza.

Háblenos de sus recuerdos sobre el particular.

Recuerdo que el primer vivero, allá por el año 1941, fué el de Francisco Kunhlein en Campo Grande, quien lo estableció en sociedad con Emilio Flury, quien trajo la semilla de Villa Rica (Paraguay) de la clase Asam. Recuerdo que fué Flury, quien por intermedio de influencias sacó la reglamentación de préstamos del Banco, la que llegó a Oberá a mediados de 1942. Otro vivero que recuerdo es el de Cornelio Swier en Leandro Alem.

¿A quién otorgó el Banco el primer préstamo?

Precisamente a Francisco Kunhlein.

Revolviendo nombres en su memoria, don Hernán Bedacarratz nos habla del profesor de agronomia, el doctor Kampski, que fuera el último consejero del Kaiser en Alemania, quién fué uno de los que escribio el primer artículo sobre tierra apta para el cultivo del té y consideraba así a la tierra misionera. Nos muestra además una carta del Obispo de Corrientes, Monseñor Vicentin, quien agradeciendo un envio de té que le efectuara, le envió una calurosa felicitación por la calidad del té misionero, superior en muchos casos a otros tés.

Hurgando papeles para complementar nuestra labor periodística, nuestro entrevistado nos muestra una serie de documentos que no dudamos ayudarán a establecer comparaciones o simplemente a registrar hechos curiosos e ilustrativos.

Así, una parte de un informe elevado por el señor Flury al Banco de la Nación de Oberá, dice textualmente:

«Excelente calidades del té de Misiones le aseguran, aparte del mercado interno, una gran aceptación en el extranjero para reforzar otros tés más débiles, lo cual le abren importantes posibilidades de exportación».

Otro informe curioso, elevado también al Banco por un productor:

«Rendimiento de mano de obra para la cosecha: termino medio 30 kgs. de hojas cosechadas por persona; los muchachos a continuación llegaron a las siguientes cifras:

Alberto López 17 años 42 kg. a 0.20 el kg. gano $8.40 en 8 hs.

Reinaldino Batista 14 años 39 kg. a 0.20 el kg. ganó $7.80 en 8 hs.

Marciano Diaz 16 años 38 kg. a 0.20 el kg. ganó $ 7.60 en 8 hs.

Rendimiento de verde a seco 22 al 25%.

Gastos de elaboración aproximado $ 1.60 el kg.

Pagado a los colonos $ 0,40 por kg. hoja verde.

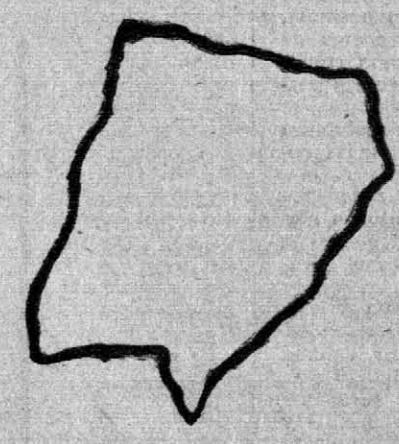
Largamente conversamos con el señor Bedacarratz, mientras como decimos nos muestra papeles, nos habla de su actuación, de su interés en fomentar la producción tealera por medio del Banco y en cuya memoria surgen los nombres de Francisco Kunhlein, Emilio Flury y Gabriel Pech entre otros, como pioneros de una riqueza duramente elaborada.

Don Hernán Bedacarratz se muestra satisfecho de su gestión en el Banco de la Nación de Oberá, sabe que al igual que su predecesor don Angel Sangiacomo, ha contribuido a consolidar una riqueza que hoy es valorada en varios países del mundo.

Esa es la sensación que llevamos cuando abandonamos su casa y emprendemos el regreso.

una herencia de más de 4000 años

Hace más de 4.000 años que el pueblo chino viene disfrutando de los efectos estimulantes del té.
De sus plantaciones y las de la India y Ceilán procede la mayor parte del té que se consume en el mundo entero. También de esos países proceden las plantas seleccionadas que, aclimatadas en las fecundas tierras del Establecimiento "Las Marías", en Gobernador Virasoro, Corrientes, permiten la elaboración del mejor té argentino: el Té TARAGÜI. Su consagración, no sólo en el país, sino también en el extranjero, dice de su noble origen y excelente calidad.



Te fino de Corrientes

Taragüi

Elaborado por:

ESTABLECIMIENTO «LAS MARIAS»

GOBERNADOR VIRASORO — CORRIENTES